35112/A/4

55150

CHIMIE MÉDICINALE,

CONTENANT

La Maniere de préparer les Remedes les plus usités,

ET

La Méthode de les employer pour la Guérison des Maladies.

Par M. MALOUIN, *Médecin ordinaire de S. M. la Reine, Docteur & ancien Professeur de Pharmacie en la Faculté de Médecine de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, de la Societé Royale de Londres, & Censeur Royal des Livres.*

NOUVELLE EDITION.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez D'HOURY pere, Imprimeur-Libraire de Mgr. le Duc D'ORLEANS, rue de la vieille Bouclerie.

M. D. C C. L V.

AVEC APPROBATIONS ET PRIVILEGE DU ROY.

Sint tibi Pharmaca memoratu facilia; & ſimplicium facultates notæ tibi ſint; tùm compoſitorum deſcriptorum vires & horum formulæ; quotupliciter & quomodò in ſingulis ſe habeant: hoc enim in Medicinâ initium, medium & finis. Hippocrate, *Lib. de Elegantiâ.*

WELLCOME LIBRARY INSTITUTE

A MONSEIGNEUR

LE COMTE D'ARGENSON,

MINISTRE

ET SECRETAIRE D'ETAT,

DE LA GUERRE, &c.

HONORAIRE DES ACADEMIES, &c.

MONSEIGNEUR,

LA Chimie qui a tenu rang parmi vos Etudes, eſt le ſujet

de ce Livre ; & j'y enviſage cette Science par l'utilité dont elle eſt, en procurant aux Hommes des ſecours réels, pour la conſervation de leur vie.

Tout Ouvrage qui tend à l'utilité publique, a quelque droit de paroître ſous vos Auſpices : la protection dont vous honorez les Gens de Lettres, eſt une ſuite de votre goût pour les Sciences, & de votre amour pour le bien public : Né d'une Maiſon illuſtre, ces qualités ſi eſſentielles à l'Homme d'Etat, vous ſont héréditaires.

Mais ce qui ſuffiroit ſeul à votre gloire, c'eſt la confiance intime dont vous honore SA MAJESTÉ, *& que votre attachement particulier pour ſa Perſonne, & pour la gloire de ſon Regne, vous a ſi juſtement acquiſe.*

Je ſuis avec le plus profond reſpect,

MONSEIGNEUR,

Votre très-humble, & très-obéïſſant ſerviteur, MALOUIN.

APPROBATION

De Meſſieurs les Doyen & Docteurs Régens de la Faculté de Médecine en l'Univerſité de Paris.

NOus ſouſſignés Docteurs-Régens de la Faculté de Médecine en l'Univerſité de Paris, nommés par ladite Faculté, pour examiner le Livre intitulé: *Chimie Medicinale, contenant la maniere de, &c.* par M. MALOUIN notre Confrere, avons reconnu que l'Auteur, après avoir donné des preuves de la profondeur de ſes connoiſſances dans la Chimie, ſoit par les Leçons qu'il en a faites au Jardin Royal, n'étant que Bachelier, ſoit par ſon Livre publié en 1734, fait voir aujourd'hui qu'il ſçait mettre les réſultats de ſa Théorie & de ſes Experiences, à la portée de ceux qui ſeroient le moins verſés dans cet Art.

Nous aſſurons de plus, que les Obſervations où il veut bien entrer dans les plus petits détails, concernant les choſes les plus communes, &

ſouvent les plus négligées, peuvent être, à ceux qui y feront attention, d'une grande utilité pour la conſervation de la ſanté, & la guériſon des maladies. A Paris, ce 27 Juin 1750. *Signés*, FALCONET, Médecin Conſultant du Roi; BARON.

OUI le rapport de Meſſieurs Falconet & Baron, Docteurs-Régens de notre Faculté, Commiſſaires nommés pour examiner le Livre qui a pour titre: *Chimie Médicinale, &c.* conſens pour la Faculté, que ledit Livre ſoit imprimé. Fait aux Ecoles de Médecine de Paris, ce 1er. Juillet 1750. *Signé*, J. B. T. MARTINENQ, Doyen de la Faculté de Médecine de Paris.

****

APPROBATION
De Meſſieurs les Profeſſeurs. en Pharmacie.

NOUS ſouſſignés Docteurs-Régens de la Faculté de Médecine en l'Univerſité de Paris, & Profeſſeurs en Pharmacie, avons lû avec beaucoup de plaiſir le Livre intitulé,

Chimie Médicinale, &c. par M. MALOUIN notre Confrere. On ne ſçauroit trop louer le zéle de l'Auteur, pour ce qui peut aſſurer la bonne Pratique, & concourir au progrès de la Pharmacie; c'eſt le but qu'il paroît s'être propoſé dans ſa Chimie Médicinale, où il a judicieuſement retranché tout ce qui eſt ſuperflus & de ſimple ſpéculation dans la plûpart des Livres qui traitent de la même matiere; c'eſt pourquoi nous penſons que cet Ouvrage qui eſt de pure pratique, tant pour la compoſition des Remedes, que pour leurs uſages, ſera reçu très-favorablement du Public. A Paris, ce 12 Juillet 1750. *Signés*, MERY; BOYER, Médecin ordinaire du Roi.

AVERTISSEMENT.

LEs Remedes qu'on ne voit point annoncés dans les Tables des Chapitres de ce Livre, ſont indiqués dans celle des Matieres; & les Maladies y ſont indiquées auſſi, ſuivant l'ordre alphabétique.

On preſcrit pour les compoſitions des Remedes, une petite quantité de chacune des drogues qui y entrent, en proportion: ceux qui voudront l'augmenter ou la diminuer encore, pourront le faire, ſuivant leurs vûes ou leurs beſoins, en gardant toujours les mêmes proportions indiquées dans ce Livre.

Lorſqu'on dit: *parties égales*, ou *tant de parties de l'un, & tant de parties de l'autre, &c.* on parle du poids, & non pas de la meſure.

Quelquefois on indique la hauteur des liqueurs par doigts, c'eſt par le travers, & non pas par la longueur qu'on doit ſe regler.

On entend par *Poiſſon*, la moitié du demi-ſeptier. Le Demi-ſeptier eſt la moitié de la Chopine; & la Chopine la moitié de la Pinte. La Pinte peſe à peu-près deux livres; de ſorte que lorſqu'on détermine la quantité des drogues par ces meſures, on indique en même temps leur poids.

Chaque Goutte peſe un Grain à peu-près, ſelon la peſanteur ſpécifique de la liqueur dont on parle. Le poids de grain eſt celui d'un bon grain de froment ou d'orge.

Il y a vingt-quatre Grains au Scrupule; trois Scrupules au Gros, ou à la Dragme; & huit Gros à l'once. La Livre eſt de ſeize Onces.

TABLE DES CHAPITRES

Contenus dans ce Tome premier.

CHAPITRE PREMIER. PLAN du Livre, Page 1
II. De la Pharmacopée Chimique, en géneral, 15
III. Des Vaisseaux, 17
IV. Explication des termes de Chimie, 27
V. De la Distillation, 33
VI. De la Sublimation, 39
VII. De la Rectification, 40
VIII. De la Dissolution, 42
IX. De la Cristallisation, 45
X. De la Précipitation, 48
XI. Du Feu, 49
XII. De l'Air, 52
XIII. De l'Eau, 56
XIV. De l'Huile, en general, 67
XV. Du Sel, en general, 69
XVI. Des Acides, en general, 70
XVII. Des Alkalis, en general, 72

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER. DES Animaux en, general, Page 75

II. *Du Lait*, Page 88
III. *Du Petit Lait*, 101
IV. *Du Sel de Lait*, 109
V. *De l'Eau de mille fleurs*, 112
VI. *Du Febrifuge de coquilles d'œufs*, 116
VII. *Des Cloportes*, 120
VIII. *Du Corail préparé*, 124
IX. *Du Magistere & du Sel de corail*, 128
X. *De la Teinture de corail*, 131
XI. *Du Syrop de corail de Quercetan*, ou *de Ducheſne*, 133
XII. *Syrop de corail composé*, 135
XIII. *De la Vipere*, 142
XIV. *De la Poudre de vipere*, 152
XV. *De l'Eſprit & du Sel volatil de vipere*, 155
XVI. *De la Rectification du Sel volatil de vipere*, 162
XVII. *Sel & Gouttes céphaliques, d'Angleterre*, 164
XVIII. *De la Corne de Cerf*, 173
XIX. *De l'Eau, de l'Eſprit, & du Sel volatil de corne de cerf*, 179
XX. *De l'Huile de Dippel*, 189
XXI. *Du Sel ammoniac*, 190
XXII. *Fleurs des Sel ammoniac, avec l'Hématite*, 196
XXIII. *Eſprit volatil urineux de Sel ammoniac*, 200
XXIV. *Sel volatil urineux du Sel am-*

moniac, Page 204
XXV. *Sel volatil huileux aromatique*,
XXVI. *Des Injections anatomiques*, 216

TROISIE'ME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER. *DES Végetaux, en general*, Page 228
II. *De l'Uſage des Végetaux en alimens*, 234
III. *De l'Uſage des Végetaux en Remedes*, 244
IV. *Des Infuſions des Plantes*, 246
V. *Des Décoctions des Plantes*, 250
VI. *Des Sucs des Plantes*, 257
VII. *Des Eaux diſtillées des Plantes*, 262
VIII. *De l'Eau de Lavande, & de l'Eau-de-vie de Lavande*, 273
IX. *De l'Eau de fleurs d'Orange*, 280
X. *De l'Eau de Méliſſe compoſée*, ou *Eau des Carmes*, 283
XI. *Des Huiles des Plantes*, 286
XII. *Des Eſprits ardens*, 197
XIII. *De l'eſprit ardent de genievre*, 300
XIV. *Des Extraits*, 303
XV. *De l'Extrait d'Opion* ou *Laudanum*, 307
XVI. *De l'Extrait de Cochléaria*, 317
XVII. *L'Extrait d'Enula-campana*, ou *d'Aunée*, 321
XVIII. *De l'Extrait d'Abſinthe*, 323

XIX. *Teinture d'absynthe*, ou *Quintessence d'absynthe*, 327
XX. *Des Sels des Plantes*, 330
XXI. *Des Sels fixes des Plantes*, 334
XXII. *Du Sel d'Absynthe*, 340
XXIII. *De la Soude*, 344
XXIV. *Du Sel de Seignette*, 346
XXV. *Du Vin*, 354
XXVI. *Des Vins particuliers*, 364
XXVII. *Du Vin consideré comme Aliment*, 379
XXVIII. *Du Vin consideré comme médicament*, 387
XXIX. *Des Vins composés*. 407
XXX. *Du Vinaigre*, 412
XXXI. *Du Vinaigre distillé*, 426
XXXII. *Du Vin émetique*, 433
XXXIII. *Collyre de Lanfranc*, 439
XXXIV. *De l'Eau-de-vie*, 442
XXXV. *De l'Esprit de vin*, 451
XXXVI. *De la Crême de Tartre*, 466
XXXVII. *Tartre émetique*, ou *Tartre stibié*, 473
XXXVIII. *De l'Usage du Tartre émetique*, 480
XXXIX. *De l'Alkali du Tartre*, 491
XL. *Liqueur de tartre alkali*, ou *Huile de tartre par défaillance*, 498
XLI. *Du Sel végetal*, 502
XLII. *Du Tartre vitriolé*, 510
XLIII. *Du Tartre folié*, ou *feuilleté*, 521

XLIV. *Du Tartre Martial*, 527
XLV. *Des Cendres gravelées*, 529
XLVI. *De la Pierre à Cautere*, 531
XLVII. *Remedes contre la Pierre, en general*, 534
LXVIII. *Remedes contre la Pierre en particulier*, 542
XLIX. *Poudre Lithontriptique*, 549
L. *Remede de Mademoiſelle Stephens*, 551
LI. *Du Savon de Starkey*, 562
LII. *Des Pilules de Starkey*, 567
LIII. *De la Terebenthine*, 570
LIV. *De l'Eau de Goudron*, 574
LV. *Des Bougies Médicinales*, 584
LVI. *Uſage des Bougies Médicinales*, 588
LVII. *De la Gonorrhée virulente*, ou *Chaude-piſſe*, 593
LVIII. *Methode pour guerir la Chaude-piſſe*, 597
LIX. *Remedes aux accidens de la Chaude-piſſe*, 607
LX. *Des Fleurs de Benjoin*, 609
LXI. *De l'Elixyr de Garrus*, 613
LXII. *Elixyr de proprieté de Paracelſe*, 613

Fin de la Table des Chapitres contenus dans ce Tome premier.

CHIMIE

CHIMIE MEDICINALE.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

PLAN DU LIVRE.

JE n'ai rien négligé pour rendre ce Livre utile au Public : j'y ai eu en vue le progrès de la Pharmacie pour le ſoulagement des Malades. Je m'y ſuis abſtenu des termes de l'Art, lorſque j'ai pu m'exprimer par le langage ordinaire : le ſtyle en eſt concis, mais ſimple, pour que tout le Monde puiſſe le lire & l'entendre. Je me ſuis abſtenu d'y faire des raiſonnemens de théorie, je les réſerve pour

CHAP. I. le Traité de Chimie-Phyſique que je compte donner dans la ſuite ; deſorte que ceux qui veulent lire un Ouvrage uniquement de pratique pour la compoſition des remédes, & pour le traitement des Malades, ne ſeront pas diſtraits dans cette Pharmacopée par des raiſonnemens de ſpéculation, qui ne ſont ſouvent que des conjectures ; & les Lecteurs n'y ſeront point arrêtés par des recherches phyſiques, qui quelquefois ſont plus curieuſes qu'utiles. Je ne rapporte dans ce Livre que ce que les Apothicaires ne doivent point ignorer dans la préparation des remédes, & ce que les Médecins ſont dans l'obligation de ſçavoir, ſurtout pour l'uſage des médicamens dans la cure des maladies ; les Malades y trouveront auſſi des enſeignemens utiles.

J'ai répété quelquefois certaines choſes eſſentielles & peu connues, lorſqu'elles ſont de nature, qu'il eſt néceſſaire que le Médecin les ait toujours préſentes à l'eſprit, ou lorſque j'ai pu le faire en peu de mots, & que le Lecteur auroit été plus diſtrait par un renvoi, que par une répétition.

Je me ſuis donné beaucoup de peine, & j'ai fait de la dépenſe pour rendre cet

Ouvrage correct ; cependant je ne préſume pas avoir été aſſez habile pour ne m'y être pas trompé. Si on y trouve quelques fautes, je prie qu'on ſe ſouvienne qu'il n'y a point de Livre parfait, & je proteſte que je ſuis prêt à ſortir de l'erreur, ſi on veut bien me faire connoître que j'y ſuis ſur quelque article. Je regarde ceux qui me communiquent leur ſentiment ſur ce que je fais, comme des Compagnons dans mes travaux ; & ſi ils me font voir quelque vérité que je n'aye pas apperçue, ce ſont mes Aſſociés, & non pas des Critiques. CHAP. I.

Au reſte, on ne doit pas juger par une lecture de quelques minutes, d'un Ouvrage de pluſieurs années ; ni médire du Livre entier, par quelque endroit qu'on y croiroit défectueux.

Ce Traité de Chimie Médicinale eſt partagé en quatre Parties : On trouve dans la premiere les généralités, qui ſont les principes communs aux trois autres Parties. Cette premiere partie eſt diviſée en dix-ſept Chapitres.

La ſeconde Partie de ce Livre renferme les préparations des principaux remédes tirés du genre des animaux, & elle eſt partagée en vingt-cinq Chapitres.

CHAP. I. La troiſiéme Partie traite des remédes les plus uſités qu'on fait avec les végétaux, & cette Partie contient cinquante Chapitres.

On trouve dans la quatriéme & derniere Partie, les compoſitions médicinales des minéraux, & elle eſt diviſée en cent deux Chapitres.

Le premier Tome comprend les trois premieres Parties, & le ſecond eſt compoſé de la quatriéme.

Cette Pharmacopée-Chimique eſt un Ouvrage de pratique, dans lequel je ne haſarde point de conjectures; je n'y parle que d'après l'expérience & l'obſervation, qui ſont le langage du Médecin, & qui le font agir avec autant de certitude, qu'il eſt humainement poſſible.

En ſuivant ces principes, ſçavoir, la tradition, l'obſervation & l'expérience, on ne peut dire que la Médecine eſt conjecturale, que parce qu'on peut dire que preſque toutes les connoiſſances humaines le ſont. Si on veut examiner la choſe, & en juger ſans préjugé, on trouvera la Médecine plus certaine que la plûpart des autres Sciences. En effet, ſi une Science doit paſſer pour plus certaine, lorſqu'on en voit les regles plus

conſtamment ſuivies, les Médecins ſont plus en droit de réclamer ce témoignage en leur faveur, que les autres Sçavans. Quel contraſte de maximes dans l'Eloquence, la Politique & la Philoſopie ! Socrate a fait oublier Pithagore ; la doctrine de Socrate a de même été changée par Platon ſon Eleve ; Ariſtote formé dans l'Ecole de Platon, ſemble n'avoir écrit que pour le contredire. Et, pour ſe rapprocher de nos jours, nos Peres ont vu Deſcartes fonder ſon empire ſur les ruines de l'ancienne Philoſophie : Ses ſuccès ont été ſi éclatans, qu'il ſembloit avoir fait diſparoître devant lui tous les Philoſophes du Monde, & cependant moins d'un ſiécle a ſuffi pour changer preſque toute ſa doctrine, par celle de Newton, qu'on cenſure dès-aujourd'hui avec un pareil avantage.

On voit au milieu des ruines des Ecoles de Pithagore, de Socrate, de Platon, d'Ariſtote, de Deſcartes & de Newton, Hippocrate qui vivoit avant Platon, jouiſſant encore aujourd'hui de la même eſtime que ſes Contemporains lui ont accordée. Sa doctrine ſubſiſte encore aujourd'hui, au lieu que celles des autres Sçavans, ſes Contemporains, ſont oubliées, ou décriées depuis long-temps.

CHAP. I.

Cependant on pourroit peut-être dire qu'Hippocrate n'étoit pas un plus grand Homme que Socrate ou que Platon : on comprend aiſément que ſa doctrine n'a été plus durable que celle de ces Sçavans, que parce que la Médecine dont Hippocrate a traité, a quelque choſe de plus conſtant, que n'ont les Sciences que ces grands Philoſophes cultivoient.

Cette foule d'opinions littéraires ou philoſophiques, qui tour-à-tour ont amuſé le Monde, eſt enſevelie, depuis long-temps; & l'Art qui a pour but la ſanté des hommes, eſt encore aujourd'hui à peu près le même qu'il étoit du temps d'Hippocrate, malgré l'immenſe intervalle des temps, malgré les changemens néceſſaires qu'ont introduits en Médecine la variété des climats, la différence des mœurs, les maladies inouies aux ſiécles paſſés : toutes les découvertes faites par Galien, par Avicenne, par Rhaſis, par Fernel, & par Boerhaave, n'ont ſervi qu'à confirmer les anciennes.

J'eſpere qu'on ne trouvera pas mauvais que j'aye eſſayé ici de détruire un préjugé ſi préjudiciable au bien public & à l'Art que j'exerce. Il eſt du devoir d'un Citoyen de faire tous ſes efforts pour arracher les hommes à une pré-

vention qui expoſe ſouvent leur vie, en les privant des ſecours que la ſcience & le travail pourroient leur donner. Combien d'hommes ont été dans tous les temps, & ſont encore tous les jours, les victimes de ce préjugé ! C'eſt pourquoi les Magiſtrats, attentifs à la conſervation de la vie des Hommes, ſe ſont toujours fait le plus eſſentiel devoir de leurs Charges, de protéger la Médecine. CHAP. I.

Cette Science ayant pour baſe la Phyſique, participe à ſes incertitudes comme à ſes avantages ; mais c'eſt la Médecine théorique qui a l'incertitude de la Phyſique, & non pas la Médecine pratique, la Médecine d'obſervation.

Ce qu'il y a de plus ſimple eſt ſouvent ce qu'il y a de plus utile, quoique ce ſoit rarement ce qu'il y a de plus agréable. La ſolidité des faits eſt auſſi utile, que la vanité des raiſonnemens peut être amuſante, une hiſtoire des effets des remédes dans les maladies ſeroit plus utile encore qu'une théorie ſur les vertus des remédes, & ſur la nature des maladies : c'eſt ce que j'ai toujours ici en vue, en rapportant les propriétés des médicamens dont je donne les préparations dans ce Livre.

Je ne prétends pas me donner pour

CHAP. I.

l'Inventeur de tout ce dont j'y traite ; mais je puis assurer que j'ai constaté la vérité de tout ce que j'y avance, par les expériences que j'ai faites dans mon Laboratoire, & chez quelques-uns des Apothicaires qui m'ont appellé à leurs préparations des remédes. Pour ce qui est de la méthode de les employer, j'en suis redevable aux Médecins de Paris, à ceux de Montpellier, & à ceux de Caën, avec lesquels j'ai pratiqué la Médecine.

J'ai fait usage du Manuscrit Chinois, intitulé *Pen Sau Kan Mou*, dont l'Auteur se nomme *Li Tchi Sin* ; c'est M. de Jussieu qui a eu la bonté de me le prêter pour cet usage. Il paroît que l'Auteur de ce Manuscrit Chinois y a fait un Précis de toute la Médecine des Chinois, comme quelques sçavans Critiques assurent qu'Hippocrate a fait dans ses Ouvrages le Précis de toute la Médecine des Grecs. Ce Manuscrit a été traduit à la Chine par M. Vandermonde, Médecin de la Faculté de Paris. La façon des Chinois de préparer les remédes, & leur méthode de les employer pour la guérison des maladies, peut dans plusieurs cas, être utile en Europe. Il seroit fort avantageux qu'il

y eût entre toutes les Nations un commerce des connoiſſances utiles pour la guériſon des maladies ; c'eſt ſans doute dans cette vue qu'Hippocrate vouloit qu'un jeune Médecin allât en différens Pays, non pas comme Voyageur ſeulement, mais comme Médecin, pratiquant la Médecine avec les Médecins de chaque lieu, ce qui ſeroit très-propre à rendre le traitement des Malades plus varié, ſelon les différens accidens, ſans être plus compoſé. CHAP. I.

Je ne me ſuis propoſé en aucun endroit de cet Ouvrage, de combattre le ſentiment de qui que ce ſoit ; au contraire, en m'attachant autant qu'il m'a été poſſible, à la vérité, j'ai évité avec ſoin d'indiquer ceux qui ſe ſont trompés, je n'en ai fait connoître que l'erreur ; & au contraire, j'ai ſouvent profité de l'occaſion de faire connoître les Auteurs auſquels on a l'obligation de quelque découverte dans les matieres dont je traite dans cet Ouvrage.

Je me ſuis attaché ſurtout à détailler clairement les opérations qu'il faut faire pour préparer les remédes. J'avertis des précautions qu'il faut prendre dans ce travail ; j'indique le choix des drogues ſimples qu'on emploie pour faire les

CHAP. I. médicamens composés, & je donne les moyens de les conserver.

Je détermine les doses des remédes ; j'explique la méthode de s'en servir pour la guérison des maladies, tant internes qu'externes, & j'avertis des cas où ils seroient dangereux, ou inutiles.

Enfin j'enseigne comment on peut s'assurer qu'un reméde est légitime & bien préparé ; & au contraire, comment on peut découvrir qu'il est frelaté.

Ce Livre est une troisiéme Edition de mon Traité de Chimie, duquel j'ai retranché les raisonnemens spéculatifs, & les compositions qui ne servent point au soulagement des malades.

Il n'est point, que je sçache, de Livre fait préciſément sur le plan de celui-ci : il y a un grand nombre de Pharmacopées qui renferment les compositions des médicamens, mais elles n'enseignent pas leurs vertus, ou elles ne font que les indiquer en général, sans donner la méthode de les employer à propos, en distinguant les cas où ils sont salutaires, de ceux où ils sont inutiles, & même contraires quelquefois.

Il est aussi des Livres qui traitent des propriétés des médicamens, mais ils

n'inſtruiſent point des moyens de les compoſer, & des précautions qu'il faut prendre dans leur préparation, leur choix, & leur conſervation. CHAP. I.

Enfin les uns & les autres s'étendent en raiſonnemens de théorie; les uns ſur la deſcription & la compoſition des remédes, & les autres ſur leur méchanique ou façon d'agir; au lieu que c'eſt ici un Ouvrage purement de pratique, qui apprend la maniere de bien préparer les remédes, & la méthode de les employer ſagement dans les maladies.

J'ai recherché avec ſoin la véritable façon dont on préparoit certains remédes dans les temps qu'ils avoient plus de réputation qu'ils n'en ont aujourd'hui, & j'ai rétabli leur préparation originelle, parce qu'il y a apparence que le diſcrédit dans lequel quelques-uns de ces remédes ſont tombés, vient, du moins en partie, des changemens qu'on a apportés dans leur préparation, parce que l'omiſſion des circonſtances les plus légeres en apparence, dans la compoſition des médicamens, peut les rendre inutiles, & quelquefois même dangereux; par exemple, l'omiſſion de l'eſprit de vin dans la préparation de certains remédes, tels qu'eſt le turbith

CHAP. I. minéral, où cet esprit est absolument nécessaire pour adoucir les eaux fortes qui entrent dans leur composition ; cette omission, dis-je, rend ces remédes dangereux.

Je n'ai mis des citations dans ce Livre, que lorsqu'elles ont été nécessaires, parce que souvent les citations & les notes marginales sont plus propres à faire connoître l'érudition de l'Auteur, qu'à faire comprendre au Lecteur la chose dont on traite.

Lorsque j'ai été obligé de citer des Auteurs, j'en ai rapporté les passages dans la Langue dans laquelle ils ont été écrits ; j'ai rapporté en Grec, & non pas en Latin, les passages de quelques Auteurs Grecs que j'ai cités, ou je les ai traduits en François ; ce qui est d'autant plus convenable, que la Langue Grecque a plus de rapport avec la Françoise, qu'avec la Latine.

En parlant des Auteurs, je les ai nommés du nom qu'ils avoient dans le Pays où ils vivoient ; je n'ai point rapporté leur nom en Latin, pour ne point déguiser ainsi, comme on fait ordinairement, leurs noms véritables : par exemple, je n'ai point appellé *Quercetanus*, l'Auteur du Livre intitulé *Phar-*

macopœa dogmatica reſtituta : c'étoit un Médecin François qui vivoit à la fin du ſeiziéme ſiécle ; on le nomme communément *Quercetan*, lorſqu'on veut rendre ſon nom en François, au lieu qu'il ſe nommoit *Joſeph Ducheſne la Violette*. On a confondu par le nom Latin *Poterius*, deux Médecins-Chimiſtes, l'un qui ſe nommoit *Potier*, qui eſt mort en Hongrie, & l'autre étoit *la Poterie*, qui eſt mort en Italie. On s'eſt trompé auſſi au ſujet du nom de *Nicolas Præpoſitus*, qui étoit un Médecin de Tours, nommé *le Prevoſt* ; il vivoit à la fin du quinziéme ſiécle : cet Auteur eſt connu par une Pharmacopée, dans laquelle il a refondu celle de *Nicolas Salernitanus*, qu'on a nommé auſſi *Nicolas Florentinus* ; & même il y en a eu qui ont cru que ces deux noms étoient ceux de deux hommes différens, quoiqu'ils le ſoient d'un ſeul homme qui vivoit à la fin du quatorziéme ſiécle : ce qui a fait l'erreur, c'eſt qu'il étoit né à Florence, & qu'il a vêcu & eſt mort à Salerne. Le Prevoſt *Præpoſitus* avoit auſſi extrait dans ſa Pharmacopée, celle de *Nicolas Myrepſus*, dont on a cru que le nom étoit *Myrepſi*, & qu'il avoit été latiniſé ; cependant cet Auteur ſe nommoit

CHAP. I. seulement *Nicolas*, il étoit d'Alexandrie en Egypte, & vivoit dans le douziéme siécle : Quelques-uns avec Bauderon l'appellent *Myrepse* ; cependant son véritable nom est Nicolas, auquel on a joint l'épithéte, Pharmacien *Myrepsus*, de μύρον, onguent, huile, &c. Il faut remarquer que l'art de préparer les onguens & les emplâtres, étoit pour ainsi dire, la Pharmacie par excellence, dans les temps où elle ne consistoit qu'à faire des infusions ou des décoctions de simples, à tirer des jus des plantes, à faire des poudres & à les allier, comme on le fait encore aujourd'hui, pour la thériaque avec du miel, du vin, ou des sucs d'herbes.

De ce mot μύρον, vient le nom *Myre*, qui convient à tout homme qui a l'art de composer, ou qui fait profession de vendre, ou qui sçait employer, de quelque façon que ce soit, les onguens, les emplâtres, les huiles, les embrocations, &c.

CHAPITRE II.

De la Pharmacopée Chimique en général.

ON ſçait que la Pharmacie eſt la ſcience des remedes, & qu'elle ſe dit plus particulierement de l'art de les compoſer.

La Pharmacie conſiſtoit, dans les premiers temps, à faire le mêlange de drogues réduites en poudre, qu'on allioit quelquefois avec du miel & du vin, comme eſt la compoſition de la thériaque ; ou à tirer & à dépurer les ſucs des plantes médicinales ; ou à faire des infuſions & des décoctions, & à compoſer quelques onguens, emplâtres & cataplaſmes.

De ſorte que la Pharmacie étoit dans ces temps-là, très-bornée ; c'eſt pourquoi il n'eſt point fait mention des Pharmaciens de ce temps, quoiqu'il y en ait toujours eu, chez qui on achetoit les drogues, & qui en avoient une connoiſſance particuliere. Ces gens-là, du moins parmi les Grecs, avoient un lieu pour les ferrer, & on appelloit ce lieu ἀποθήκη, qui veut dire *ferre* ou *maga-*

CHAP. II. *sin* ; & du mot Grec ἀποθήκη, eſt dérivé le nom François *Apothicaire* ; deſorte qu'on peut dire que les Apothicaires ſont auſſi anciens que la Médecine, comme on peut dire qu'il y a auſſi eu de tout temps des Chirurgiens, même capables de faire les opérations les plus difficiles de la Chirurgie : Hippocrate en parle, lorſqu'il dit qu'il ne fera point lui-même l'opération de la taille, qu'il la laiſſera aux Opérateurs, &c.

Dans la ſuite, la connoiſſance des remédes étant devenue plus étendue, l'art de les préparer & de les compoſer s'étant perfectionné, la Pharmacie eſt devenue auſſi plus conſidérable, & les Pharmaciens plus employés & plus notables.

Du temps de Galien, la Pharmacie fut portée à une grande perfection, & ce grand Médecin contribua beaucoup à ſon progrès, quoiqu'il n'ait point fait uſage de la Chimie, & qu'il paroiſſe l'avoir ignorée. Galien ayant ainſi perfectionné cette Pharmacie, on a appellé *Pharmacie Galénique*, celle qui n'opere point par des moyens chimiques, mais ſeulement par ceux qu'on tient de Galien, pour la plus grande partie.

La Chimie peut être fort ancienne,

mais elle a été long-temps ſans fournir de remédes, j'eſpere le faire voir dans l'hiſtoire de cette Science, à laquelle je me propoſe de travailler.

On entend ordinairement par Pharmacopée, un Livre qui traite de la compoſition des remédes ; & Pharmacopée-Chimique, ſe dit d'un Traité de remédes compoſés par le moyen de la Chimie. La Chimie Médicinale eſt l'application de la Chimie à la guériſon des Malades. Je n'ai point écrit Chimie par un y, parce que je penſe comme Boerhaave, & comme beaucoup d'autres, que le mot *Chimie* ne vient point du Grec χυμὸς.

CHAPITRE III.

Des Vaiſſeaux.

TOUS les Arts ont leurs inſtrumens, la Pharmacie a les ſiens, qui ſont des fourneaux, des vaiſſeaux, & d'autres outils.

La Chimie employant le plus ſouvent dans ſes opérations, le feu qui fond les matieres ſur leſquelles on opere, rarement, on les expoſe à feu nud, on eſt ſouvent obligé de les contenir dans des vaiſſeaux ; c'eſt ce qui a fait imaginer les

CHAP. III. creuſets, les coupelles, &c. Quelquefois il ne faut pas que le feu ſoit immédiatement appliqué, même aux vaiſſeaux qui contiennent les matieres ; de-là les capſules pour le bain de ſable, & les cuvettes pour le bain-marie & pour le bain de vapeur, ou bien les choſes qu'on expoſe au feu ſont d'elles-mêmes liquides, deſorte qu'elles n'y peuvent être préſentées que dans des vaiſſeaux ; c'eſt ce qui a fait faire les cucurbites, les cornuës, les matras, &c.

Il y a auſſi pour contenir, & pour conduire le feu, des inſtrumens qui en augmentent ou en moderent la force, ſelon le beſoin ; de là les différens fourneaux, &c.

Les premiers vaiſſeaux dont on ſe ſoit ſervi pour la diſtillation, étoient de plomb, & j'ai vu des Apothicaires en Province qui s'en ſervoient encore pour diſtiller certaines eaux, comme celles de laituë, de pourpier, &c. Les Anciens étoient dans cet uſage, parce que les vaiſſeaux de plomb ne peuvent prendre qu'un degré de chaleur temperé & égal ; ils les eſtimoient ſurtout pour la diſtillation des eaux froides, & ils croyoient que le plomb y augmentoit cette qualité ; mais on s'eſt ap-

CHAP. III.

perçu que les eaux distillées par des vaisseaux de plomb, étoient sujettes à causer des accidens fâcheux, comme des coliques & des engourdissemens des membres : on a reconnu que ces mauvais effets étoient produits par une céruse, que le feu & les sels des eaux détachent du plomb. *Voyez* dans la quatriéme Partie, le Chapitre X. du Plomb, & le Chap. XV. de la Céruse.

Pour éprouver si des eaux distillées participent des mauvaises qualités du plomb, il faut y faire tomber quelques gouttes d'esprit de vitriol ; s'il se précipite de la céruse, elles ne valent rien.

Aux vaisseaux de plomb, on substitua ceux de cuivre ; mais ceux-ci ont des effets qui ne sont pas moins dangereux, comme sont des vomissemens violens, des convulsions & des douleurs dans les entrailles : le cuivre se rouille fort aisément en se couvrant de verdet, qui est un poison.

Pour sçavoir si les liqueurs ont pris de la qualité des vaisseaux de cuivre, il faut les éprouver par un esprit, ou par un sel alkali volatil urineux, comme est celui de sel ammoniac qui le développe promptement, en donnant à la liqueur une couleur bleue. *Voyez* les

CHAP. III. Chapitres VI. & VII. de la quatriéme Partie, du Cuivre, & du Verdet.

Les vaiſſeaux de cuivre ont encore un inconvénient, qui eſt de donner preſque toujours une chaleur trop âpre aux matieres qu'ils renferment.

Cependant on ſe ſert de chaudieres de cuivre rouge dans les Fabriques du ſucre, & l'expérience a fait connoître que ces chaudieres de cuivre rouge y étoient plus propres que celles du fer; on ſe ſert auſſi par choix, de baſſines de cuivre rouge, pour faire les confitures, les ſyrops & les conſerves, préférablement à des baſſines de cuivre jaune, quoique le cuivre rouge ſe verdiſſe plus aiſément que le cuivre jaune.

On a auſſi trouvé un moyen de prévenir les mauvais effets des vaiſſeaux de cuivre, qui eſt de les étamer; mais l'exepérience apprend que les vaiſſeaux d'étain ne ſont pas auſſi purs que ceux de verre ou de terre, les viandes ſe corrompent plus aiſément dans des vaiſſeaux d'étain, que dans des vaiſſeaux de plomb même.

Si on appréhende de ſe ſervir de vaiſſeaux de plomb, il faut appréhender auſſi de ſe ſervir de vaiſſeaux étamés, parce que tous les Chaudronniers

ſont dans l'uſage de mêler du plomb avec l'étain pour faire leur étamage, & ils y mettent plus ou moins de plomb, ſelon que l'étain eſt plus ou moins fin; ils mettent ordinairement avec un étain bien fin, comme eſt celui de Malaque, autant de plomb que d'étain; ils diſent que par ce moyen, leur étamage eſt plus brillant : il eſt vrai que l'étamage fait avec l'étain ſeul, eſt moins beau, quoiqu'il ſoit plus blanc, au lieu que lorſqu'il y a du plomb mêlé avec l'étain, l'étamage eſt plus éclatant. C'eſt ce dont je me ſuis aſſuré en me mettant au fait du travail des Chaudronniers, dans la vue de blanchir la ſurface intérieure des vaiſſeaux de cuivre avec du zinc, comme on les étame ordinairement. *Voyez* les Mémoires de l'Acad. Royale des Sciences, année 1742, pag. 76.

Lorſqu'on a un alambic neuf, il faut l'étrenner, en y diſtillant de l'eau qu'on rejette comme mauvaiſe, parce que les alambics neufs communiquent toujours par les premieres diſtillations qu'on y fait, une mauvaiſe odeur de l'étamage.

Si l'on emploie des baſſines d'étain, ou de cuivre étamé, pour faire l'évaporation de la diſſolution des ſels, ou ſi on fait le mêlange de la crême de tar-

CHAP. III. tre avec l'alkali du tartre, pour faire le ſel végétal, ou avec la ſoude, pour faire le ſel de Seignette, il ſe précipite une poudre bleuâtre qui vient de l'étamage; les baſſines de cuivre y ſont meilleures, ſurtout celles de cuivre jaune, mais il eſt encore plus à propos de ſe ſervir pour cela de vaiſſeaux de verre ou de terre.

Les vaiſſeaux de fer ſont incommodes, parce qu'ils ſont trop peſans & difficiles à chauffer; d'ailleurs, étant ſujets à rouiller, il faut beaucoup de ſoin pour les tenir propres, & quoique la rouille du fer ne ſoit pas contraire à la ſanté, c'eſt toujours un grand inconvénient.

On peut dire en général, que les vaiſſeaux de verre ou de terre ſont les meilleurs; ils ne communiquent aucune mauvaiſe qualité, ſurtout ceux de verre, & par leur moyen le feu agit plus naturellement ſur les matieres.

Cependant le vernis de la poterie de terre, mérite qu'on y faſſe attention, pour la préparation des alimens & des médicamens; il faut faire bouillir de l'eau dans ces vaiſſeaux avant que de s'en ſervir: j'ai trouvé quelquefois que cette eau avoit du goût.

Les vaiſſeaux neufs ſont plus difficiles à chauffer que ceux qui ont ſervi. CHAP. III.

Les vaiſſeaux dont la ſurface externe eſt polie, refléchiſſent la chaleur comme la lumiere : lorſqu'ils ſont noirs par la fumée, ils chauffent davantage ; il ne faut donc pas les nettoyer en dehors, parce que cela fait refléchir la chaleur, & embarraſſe les routes que les parties de feu s'étoient tracées, en pénétrant.

Il faut recuire tous les vaiſſeaux qui ſont deſtinés à ſervir au feu, ſoit qu'ils ſoient de verre, ſoit qu'ils ſoient de fayance, ou de terre ; pour recuire les vaiſſeaux, il les faut mettre au feu, les chauffer doucement & par degrés, & il ne faut pas les retirer du feu tout d'un coup, il faut faire enſorte qu'ils refroidiſſent par degrés, comme on les a chauffés.

Lorſqu'on a une grande quantité de vaiſſeaux de verre à recuire, il faut les mettre dans un four qui ne ſoit pas chaud, ou qui le ſoit peu, & y allumer un feu qu'on laiſſera éteindre ſans l'en retirer ; les bouteilles de gros verre prennent une couleur brune pendant qu'on les recuit ainſi.

Les vaiſſeaux de verre qui n'ont pas été recuits, ſont plus ſujets à caſſer ;

CHAP. III.

c'eſt pourquoi en général, les vaiſſeaux de verre ſont plus ſujets à caſſer au feu, la premiere fois qu'on s'en ſert, que dans la ſuite, parce que la premiere opération qu'on fait avec, tient lieu de recuiſſon ; & on voit que plus des cornuës de verre ont ſervi, meilleures elles ſont.

Les vaiſſeaux de verre fort étroits ſont ſujets à caſſer, lorſque n'ayant point été recuits, on les frote avec un bouchon mouillé.

Il eſt bon de ſçavoir que, ſurtout en Eté, les vaiſſeaux de verre rincés & mis à dégoutter, caſſent aſſez ſouvent lorſqu'ils ſont neufs, s'ils ſont inégaux dans leur épaiſſeur, ce qui n'arrive pas lorſqu'ils ſont également épais partout : je rapporte ici des faits, j'en donnerai l'explication dans le Traité de Chimie-Phyſique.

La fayance qui va au feu, & la terre brune qui eſt auſſi fayance blanche deſſus, ſe gercent par la grande chaleur & par l'humidité, parce que ces vaiſſeaux ſont compoſés en dedans d'une terre qui s'imbibe par l'humidité dans un lieu qui n'eſt pas ſec, ou lorſqu'on les lave, ou lorſqu'on les eſſuie avec un linge mouillé, ce qui cauſe de la perte aux

Marchands.

Marchands, lorſqu'ils arrivent par un temps de pluie, parce que l'humidité en s'inſinuant, fait gonfler la terre, qui caſſe l'émail; la chaleur la fait gonfler auſſi d'une autre façon. CHAP. III.

Plus les vaiſſeaux de fayance ſont épais, plus ils ſont ſujets à ſe gercer; cela dépend auſſi de la nature du verre ou de l'émail qui eſt ſur la terre. Les fayances de Rouen y ſont plus ſujettes que celles de Nevers, dont la terre eſt ſablonneuſe: tout vaiſſeau de terre brune tréſaille au feu plus ou moins, ſelon le plus ou le moins d'art avec lequel on le chauffera la premiere fois.

Plus les vaiſſeaux ſont minces, plus ils ſont durables au feu, ſoit qu'ils ſoient de verre, de fayance ou de terre, parce que le feu les traverſe plus aiſément, & par conſéquent les uſe ou les brûle moins, que lorſqu'étant plus épais, le feu fait plus d'effort pour les traverſer. Il ne faut pas croire que les vaiſſeaux réſiſtent beaucoup plus aux chocs, lorſqu'ils ſont plus épais.

Avant que de mettre au feu une cornuë, un matras, ou une cucurbite, pour faire quelque opération, il faut en frotter le fond ſur du grais, ou ſur du ſablon; il ſuffit d'uſer ainſi la ſurface

polie du verre, dans le point sur lequel le vaisseau en place est appuyé ; par cette précaution, les vaisseaux seront moins sujets à casser sur le feu.

Les creusets en temps humide sont sujets à casser, lorsque la matiere sur laquelle on opére vient à s'y fondre : il faut avoir attention de les faire sécher doucement, immédiatement avant que de s'en servir.

Lorsqu'on a à verser quelque matiere bien chaude dans un vaisseau, il faut auparavant faire chauffer ce vaisseau, pour éviter les accidens qui arriveroient par le contraste subit du chaud & du froid, & peut-être de l'humide. Lorsque c'est une matiere métallique fondue qu'on a à verser, il faut auparavant graisser en dedans le vaisseau dans lequel on va la verser.

Je crois devoir faire observer ici que la vapeur du charbon humide est très-dangereuse pour la santé ; il faut brûler du charbon sec.

On peut se servir d'une éponge trempée dans de l'eau bouillante, pour voir dans les balons ou dans les récipiens, lorsqu'on fait des distillations.

CHAPITRE IV.

Explication des Termes de Chimie.

EN écrivant ce Livre, on s'eſt ſervi, autant qu'on l'a pu, du langage ordinaire; mais on a quelquefois été obligé d'employer les termes de l'Art, pour rendre certaines choſes qu'on n'auroit pu dire autrement; & pour donner plus d'expreſſion & d'énergie à ce qu'on y dit, on eſt obligé de ſe ſervir des termes d'Art, lorſqu'ils donnent des idées particulieres.

Il y a en Chimie, comme dans toutes les Sciences, des termes conſacrés pour exprimer des choſes qui ſont particulieres à cette Science. Cela ſe trouve dans tous les Arts, & c'eſt une choſe reçue par tout le Monde: il n'y a que par rapport à la Médecine, que des eſprits faux & mal inſtruits, qui par prévention haïſſent les Médecins, & les tournent en ridicule, trouvent mauvais que les Médecins ſe ſervent des termes de leur Art, en parlant de remédes & de maladies.

On expliquera ici uniquement les termes propres à la Chimie, & on n'ex-

CHAP. IV.

pliquera que ceux dont on s'eſt ſervi dans ce Livre, & qui ne ſont point en uſage dans le langage ordinaire, ou qui y ont une autre ſignification, comme

Détonner. *détonner* ſignifie autre choſe en Chimie, qu'en Muſique : de ce verbe, les Muſiciens ont fait le mot *détonnement*, & les Chimiſtes celui *détonation*.

Détonation. *Détonation*, ſignifie la même choſe que fulmination ; c'eſt un bruit impétueux & ſubit, comme eſt celui que fait la poudre fulminante, ou le ſalpêtre mêlé avec une matiere ſulfureuſe, & mis au feu, comme lorſqu'on fixe le nitre par le charbon.

Dulcification. *Dulcification*, comme qui diroit adouciſſement, c'eſt une opération par laquelle on adoucit avec l'eſprit de vin, les acides les plus corroſifs, comme ſont les eaux fortes ; c'eſt ainſi qu'on fait

Dulcifié. l'eſprit de nitre dulcifié, l'eau de Rabel, &c.

Empyreume. *Empyreume*, odeur de brûlé ; c'eſt une odeur déſagréable par le feu : c'eſt un des inconvéniens des diſtillations.

Toute odeur fétide ou mauvaiſe n'eſt pas empyreumatique, mais toute odeur empyreumatique eſt fétide.

Effervescence. *Effervescence*, eſt une eſpéce de fermentation qui ſe fait dans des liqueurs

avec un bouillonnement sensible, comme il arrive dans la dulcification des acides par les alkalis, ou par l'esprit de vin. Voyez *Fermentation.*

Eteindre, ou amortir, se dit particuliérement du mercure, lorsqu'on fait cesser, ou qu'on detruit la vivacité de son mouvement, laquelle vivacité l'a fait nommer *vif-argent* : on l'éteint en le broyant avec des matieres grasses, on lui fait perdre ainsi sa fluidité. On l'appelle dans cet état *Mercure éteint. Voyez* Part. IV. Chapitre XXX. de l'Onguent mercuriel. Eteindre.

Explosion exprime presque la même chose que *détonation* ; l'explosion se fait avec plus d'éclat, & la détonation avec plus de force ; l'explosion agit plus au dehors, & la détonation fait un bruit plus concentré. Explosion.

Extinction, se dit de la méthode de guérir les maladies vénériennes avec le mercure, par le moyen de cette méthode, ceux qu'on en traite ne sont point détournés de leurs affaires, parce qu'on prévient l'effet sensible ou apparent du mercure, en mettant entre les frictions un plus grand intervalle de temps qu'on n'en met dans le traitement ordinaire, & en purgeant, lorsque la Extinction.

CHAP. IV. bouche du Malade s'échauffe, & qu'il y a à craindre qu'il ne se fit une salivation trop marquée. C'est à feu M. Chycoineau, premier Médecin du Roi, auquel on est redevable de cette méthode, & elle est expliquée dans le second Tome, Chap. XXVIII.

Fermentation. *Fermentation* est une action qui se passe entre des matieres de différente nature, qui sont à portée l'une de l'autre.

Fermentation est un nom générique qui convient aussi à effervescence, pourriture, &c. Toute pourriture, toute effervescence est fermentation; mais toute fermentation n'est pas pourriture ni effervescence: il y a plusieurs espéces de fermentations; il y a fermentation chaude, fermentation froide, &c.

Fermentation avec effervescence se fait avec un bouillonnement des liqueurs qui fermentent; au lieu que la fermentation simplement dite n'est qu'avec un gonflement, qui même n'est quelque fois pas sensible, comme est la fermentation de la pâte par la levure de biere, ou par le levain ou ferment.

Ferment.

On a voulu autrefois expliquer presque tout par la fermentation; on en a depuis connu l'abus, & aujourd'hui on ne veut presque plus expliquer rien par

cette opération naturelle, & chacun, selon sa fantaisie, retranchant de la signification de ce mot, on en est venu au point qu'on a peine à lui en donner une. Souvent on passe ainsi d'une extrémité à une autre, dans tout. CHAP. IV.

Filtrer en Chimie, signifie la même chose que couler, lorsqu'on passe une liqueur par un drap, par une étamine, par un linge, ou par un papier, &c. ce par quoi on filtre une liqueur, se nomme *Filtre* : on dit, passer une liqueur par le filtre. Filtrer. Filtre.

Fleur en Chimie, est une espéce de poussiere, qui est une matiere divisée & sublimée par la force du feu. *Voyez* Part. I. Ch. VI. de la Sublimation. Fleur.

Interméde en Chimie, est une matiere étrangere ou accessoire, qu'on mêle avec la matiere sur laquelle on veut opérer, pour en séparer les parties, & les exposer davantage au feu. Interméde.

Lut, parmi les Chimistes, se prend pour toutes sortes de matieres, ciments ou mortiers, dont on se sert pour la construction des fourneaux, ou pour fermer les jointures des vaisseaux qu'on applique les uns contre les autres, ce qui s'appelle luter les jointures des vaisseaux, ou pour garnir en dehors des Lut. Luter.

CHAP. IV.

vaisseaux de verre ou de grais, pour qu'ils puissent soutenir la force du feu, lorsqu'on les veut mettre à feu nud : une cornuë, une cucurbite, un matras garnis de lut, sont nommés *matras luté, cucurbite lutee, cornuë lutée.*

Il y a différentes compositions de lut : les deux plus simples, & qui sont plus en usage, sont celui composé de deux parties de sable, & d'une de terre glaise détrempée avec de l'eau ; l'autre est fait de chaux en poudre délayée dans du blanc d'œuf ; on applique celui-ci avec du papier.

Magistere.

Magistere en général, est un état supérieur : il y a autant de magisteres, qu'il y a de différens états & de différentes propriétés des choses : il y a magistere de poids, magistere de volatilité, magistere de couleur, magistere d'odeur, &c. Le magistere de poudre est celui dont on entend le plus souvent parler en Chimie ; c'est une poudre parfaitement fine, précipitée de la dissolution d'un corps, comme est le magistere de bismuth.

Régule.

Regule : Toutes les fois qu'on fait fondre un minéral pour en débarrasser la partie métallique, cette partie se nomme *régule* ; régule de plomb, si on

a fondu de la mine de plomb ; régule d'antimoine, si on a fait cette opération avec l'antimoine. CHAP. IV.

Scorie : On nomme *scorie*, la matiere grossiére, poreuse & dure, qui se trouve sur le régule. Scorie.

Teinture : On donne le nom de *teinture* en Chimie, à une liqueur colorée par des parties utiles d'une matiere : une teinture est un extrait liquide. Teinture.

On explique les autres termes de Chimie, à mesure qu'ils se rencontrent dans ce Livre, la premiere fois qu'on les y examine. D'ailleurs ; les premiers Chapitres qui suivent, donnent l'explication de quelques termes principaux de cette Science, comme sont ceux de distillation, de sublimation, de déphlegmation, de cohobation, de circulation, de précipité, de concentration, &c.

CHAPITRE V.

De la Distillation.

LA distillation est d'un très-grand usage ; c'est par cette opération qu'on fait & qu'on tire les esprits, & les eaux simples ou composées, ou spi-

CHAP. V. ritueuſes, &c. Il y a en général trois ſortes de diſtillations qui différent par les différentes poſitions de la matiere à l'égard du feu, & par les différentes formes des vaiſſeaux qu'on emploie pour faire ces diſtillations ; ſçavoir, la diſtillation aſcendante qui ſe fait par

Alambic. l'alambic, qui eſt compoſé d'une cucurbite ou d'un matras, ſurmontés d'un chapiteau, au bec duquel eſt ajuſté un récipient.

La diſtillation latérale qui ſe fait par la cornuë, dont le col eſt ajuſté, à un récipient.

Et la diſtillation deſcendante qui peut ſe faire de différentes maniéres, & avec différens vaiſſeaux ; lorſqu'on veut employer cette diſtillation pour tirer l'eau des végétaux, comme des roſes, il faut poſer un entonnoir dans l'ouverture d'une bouteille, enſuite couvrir cet entonnoir d'un linge clair, qu'on lie autour avec un fil, & ſur lequel on met les plantes pilées ; on poſe par-deſſus une petite terrine qui touche, partout, les bords de l'entonnoir, & on emplit cette terrine de cendres chaudes, mêlées de quelques petits charbons rouges.

On emploie plus ſouvent la diſtillation deſcendante pour les matieres qui

ne s'élevent pas facilement; pour distil- CHAP. V.
ler, par exemple, pour l'huile de vitriol, & dans certains Pays pour tirer le mercure & l'antimoine de leurs mine : pour cela, on a deux pots de terre, dont les ouvertures sont semblables, & un plat de terre de la grandeur de l'ouverture de ces pots; il faut que ce plat soit percé comme un crible; on enfouit dans terre un de ces pots; on place sur son ouverture dans le plat la matiere qu'on veut distiller, & on l'enferme avec l'autre pot qu'on renverse, & qu'on ajuste à celui qui est enfoui, & au plat.

Les jointures étant bien lutées, on fait du feu autour du pot de dessus, desorte qu'il en soit bien couvert.

La distillation ascendante, la descendante & la latérale, se font par la même méchanique, en général.

Il y en a qui mettent aussi au nombre des distillations, une opération, par laquelle on fait tomber en liqueur certaines matieres salines qui s'humectent à l'air : on les expose dans un vaisseau penché sur un autre, de façon qu'à mesure que le sel s'y fond, il dégoutte dans l'autre; c'est ce qu'on nomme *per deliquium*, ou par défaillance. *Voyez* Liqueur de nitre par défaillance, &

CHAP. V. Liqueur alkaline de tartre par défaillance.

On distingue encore différentes sortes de distillations par rapport à la chaleur : il y a distillation au bain de vapeur, distillation au bain-marie, distillation au bain de sable, ou de cendres, & distillation à feu nud, au feu de charbon, ou à celui de bois, &c.

On emploie pour la distillation différens bains, ou différens feux, selon les différentes matieres qu'on distille : par exemple, le bain de vapeur ordinaire n'est pas suffisant pour extraire les principes des plantes, il faut les distiller au bain-marie, cependant je soupçonne que l'eau en vapeur est plus chaude que dans aucun autre état, lorsque la vapeur part de l'eau bouillante, & à une certaine distance ; ce qu'il y a de plus chaud dans l'eau bouillante, est le bouillon même de cette eau, d'où l'on pourroit conclure que le bain-marie est dans certains états moins chaud que le bain de vapeur ; c'est un sujet d'expériences à faire.

Le bain-marie, comme le bain de vapeur, ne donne point d'odeur d'empyreume aux eaux, aux huiles, ni aux esprits distillés.

Les différens bains ne produiſent pas des effets auſſi différens, que le ſont les différens degrés de feu. La chaleur du bain de vapeur pourroit devenir auſſi grande, & même plus grande que celle du bain-marie; mais il faudroit pour cela que les jointures des vaiſſeaux du bain de vapeur fuſſent parfaitement fermées, ce qui feroit une eſpéce de machine de Papin. Le nitre & le plomb pourroient ſe fondre ainſi par le bain de vapeur. CHAP. V.

Les eaux diſtillent en gouttes, les eſprits en ſtries, ou gouttes huileuſes, les acides & les eſprits ſulfureux en vapeurs: on ſçait qu'il n'y a que l'éther qui monte dans le chapiteau, ſans qu'on l'y apperçoive, quoiqu'il diſtille ſenſiblement dans le récipient.

On a cependant trouvé que la plûpart des eaux minérales donnent un eſprit qui n'avoit point été apperçu des meilleurs Chimiſtes, parce que cet eſprit en diſtillant, eſt imperceptible dans le chapiteau de l'alambic, comme y eſt la liqueur éthérée pendant la diſtillation. *Voyez* Mem. de l'Académie Royale des Sciences, 1746, Analyſe des Eaux de Plombieres.

Il faut dans toutes les diſtillations

CHAP. V. prendre garde à ne pas les interrompre, parce qu'il y a beaucoup de matieres, dont la distillation ne peut se rétablir, lorsqu'une fois elle a été interrompue : je l'ai éprouvé dans la distillation du vin.

Il y en a qui pour la distillation se servent d'une méthode qui mérite être quelquefois employée : elle consiste à mettre sur l'ouverture de la cucurbite un papier à filtre ; on le met avant que d'ajuster le chapiteau, & on imbibe auparavant ce papier avec de l'huile, ou avec de l'eau, selon les vues que l'on a en faisant ainsi la distillation.

Concentration. On peut rapporter dans le Chapitre de la distillation, la concentration qui se fait par le froid ; lorsque, par exemple, la partie aqueuse du vin se glace par un grand froid, & que sa partie spiritueuse s'en trouve par-là séparée.

On peut faire la concentration des esprits par le moyen d'alkalis qui absorbent la partie aqueuse des esprits, & qui les rendent ainsi plus forts. On fait la concentration des acides par les métaux qui se chargent de la partie la plus acide, & la séparent en quelque façon de la partie aqueuse ; c'est ainsi qu'on fait le vinaigre radical.

CHAPITRE VI.

De la Sublimation.

LA ſublimation eſt une opération par laquelle on ſublime un corps volatil dans un cornet de papier, dans un aludel, &c. ou lorſqu'on le fait monter dans le chapiteau d'une cucurbite, dans laquelle on l'a mis ſur le feu. Les ſublimations ſe font ordinairement au feu de ſable, & le chapiteau dans lequel on reçoit ce qui ſe ſublime, eſt le plus ſouvent ſans bec ouvert, ce qu'on nomme ordinairement *chapiteau aveugle*. Cependant lorſque par l'action du feu, il peut ſortir du corps qu'on a mis à ſublimer, de l'eau, de l'eſprit, ou de l'huile, en un mot, quelque liqueur, il faut ſe ſervir d'un chapiteau qui ait un bec ouvert, & l'ajuſter à un récipient; dans ce cas, il faut placer la cucurbite qui eſt ſurmontée d'un chapiteau ouvert, de façon qu'elle ſoit un peu penchée du côté du bec du chapiteau, pour que l'humidité qui gâteroit ce qu'on ſublime, ait plus d'écoulement.

La ſublimation differe peu de la diſtillation, c'eſt pourquoi il y en a qui ont

CHAP. VI. nommé la ſublimation, *diſtillation ſéche*; ces deux opérations différent l'une de l'autre, ſurtout en ce que par la diſtillation, il n'y a que les parties fluides des corps qui s'en élevent, au lieu que dans la ſublimation, ce ſont les parties ſolides & ſéches; deſorte que les matieres les plus propres à la diſtillation ſont fluides, au lieu que celles qui conviennent à la ſublimation ſont ſolides.

CHAPITRE VII.

De la Rectification.

LA rectification en Chimie, eſt une diſtillation, ou une ſublimation réïtérée, pour plus de perfection; la rectification agit ſur des matieres qui ont déjà été diſtillées ou ſublimées: on ſe propoſe en les rectifiant, de les rendre ou plus claires, ou plus ſpiritueuſes, ou plus pures, ou plus agréables, ou plus efficaces; en un mot, les rectifier, c'eſt les corriger pour les rendre plus parfaites. *Voyez* les Chapitres précédens, de la Diſtillation & Sublimation, page 33 & 39.

On rectifie des ſels volatils, ou avec

l'esprit de vin, comme je l'indiquerai, Part. II. Chap. XV. ou en les résublimant, ce qui se fait de différentes façons, comme on le verra dans la suite de cet Ouvrage. *Voyez* Sel volatil de succin, Sel volatil de corne de cerf, &c. On rectifie les esprits en les rédistillant; pour faire cette opération à propos, & avec intelligence, il faut sçavoir que cet esprit, qui dans la distillation de la corne de cerf ne monte que le dernier, montera le premier dans la rectification. CHAP. VII.

La déphlegmation est une espéce de rectification, dans laquelle on a pour objet la séparation de l'humidité superflue. Déphlegmation.

On doit aussi rapporter à la rectification & à la distillation, la cohobation qui se fait en reversant ce qu'on a distillé, sur ce qui est resté dans la cucurbite ou dans la cornuë, & en redistillant comme la premiere fois; ce qu'on réitere plusieurs fois, selon le besoin. Cohobation.

La circulation en Chimie est une espéce de cohobation, par laquelle ce qui distille retombe dans la même cucurbite, ou dans le même matras, d'où il remonte & redescend continuellement; La circulation.

CHAP. VII. le vaisseau dans lequel on fait cette opération, se nomme *Pelican*.

Il se fait aussi une espéce de circulation, lorsqu'on fait une digestion dans des vaisseaux de rencontre, qui sont deux matras ajustés de façon, qu'ils s'abouchent, & que le bec de celui de dessus entre dans l'ouverture de celui de dessous : celui de dessus doit être plus petit que celui de dessous.

CHAPITRE VIII.

De la Dissolution.

LA dissolution est une division d'un corps en parties si fines, qu'elles ne sont point sensibles à la vue, & qu'elles se soutiennent dans le dissolvant qui est fluide.

Nous ne connoissons, ou nous ne jugeons le plus souvent que sur le rapport de nos sens : le goût nous sert à distinguer les corps ; la dissolution du cuivre a, selon Henckel, un goût austere ; celle du vitriol martial un goût douceâtre ; celle du sucre de Saturne l'a très-doux ; les sels neutres sont amers.

Dissolution est un terme générique, qui signifie aussi décomposition ; telle

est la dissolution radicale en Alchimie, par laquelle on prétend que les corps sont dissous en leurs principes même, sans pouvoir être rétablis; par exemple, les Alchimistes prétendent qu'une véritable teinture d'or, est une dissolution radicale par l'extraction du soufre de l'or, desorte que ce métal ne puisse plus être rétabli en or. CHAP. VIII.

L'exemple le plus commun de la dissolution est celle qui se fait des sels dans l'eau; l'eau ne se charge par la dissolution que d'une certaine quantité des sels, même de ceux qu'elle dissout le mieux; une livre d'eau peut dissoudre une livre de sel de Glaubert, elle ne peut dissoudre que six onces de sel commun, ou quatre onces de vitriol, ou quatre onces de nitre, ou une once de tartre vitriolé, ou un gros de tartre crud, ce qui differe cependant, selon la pureté de ces sels, selon la bonté de l'eau, & selon la chaleur ou le froid de l'eau; l'eau chaude dissout en géneral plus de sel, que ne fait l'eau froide: le plus ou le moins de communication avec l'air, & la différente température de l'air, font beaucoup aussi à la dissolution.

Il est bon de sçavoir que le sel de Glaubert se dissout plus aisément que ne

CHAP. VIII. fait le nitre, le nitre plus aisément que le sel marin, le sel marin plus aisément que le tartre vitriolé, le tartre vitriolé plus aisément que le tartre crud, & le tartre crud plus aisément que le sel de sélénite ; & il faut plus d'eau à proportion pour tenir en dissolution les sels difficiles à dissoudre ; il est bon de remarquer que tenir des sels en dissolution, ou les dissoudre, sont deux choses quelquefois différentes.

Le sel de Glaubert reste en dissolution avec son poids égal d'eau, sans s'y cristalliser ; il faut plus d'eau pour le nitre, plus encore pour le sel marin, plus pour le tartre vitriolé que pour le sel marin, plus pour le tartre crud que pour le tartre vitriolé ; & enfin plus pour le sélénite, que pour aucun autre sel connu.

Les petites parties des sels dissous ne perdent pas la figure propre du sel par la dissolution : les parcelles salines se rallient peu à peu dans le dissolvant même, lorsqu'une partie du dissolvant est évaporée, & lorsque son mouvement se rallentit, & que le dissolvant se refroidit. *Voyez* Cristallisation. M. Rouelle, de l'Académie Royale des Sciences, & Démonstrateur de Chimie au Jardin du

Roi, donna en 1744 un bon Mémoire sur la cryſtalliſation des ſels neutres.

CHAPITRE IX.

De la Cryſtalliſation.

LA Cryſtalliſation eſt une eſpéce de coagulation des ſels qui ſont dans un état de fluidité par la diſſolution.

Ce n'eſt pas une regle ſûre en général, de faire évaporer les diſſolutions ſalines juſqu'à la pellicule, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'il ſe forme une eſpéce de crême à la ſurface de l'eau, avant que de mettre dans un lieu frais à cryſtalliſer. Pour le ſel de Glaubert, & pour le ſel de Seignette, il ne faut pas en faire évaporer les diſſolutions juſqu'à pellicule, parce qu'on n'auroit pas de beaux cryſtaux, mais ſeulement une maſſe ſaline confuſe; ce ſont les deux ſels qui ſe cryſtalliſent, ſans qu'il ſe forme à la ſurface de l'eau une pellicule pendant l'évaporation.

Il faut auſſi, en faiſant évaporer le trop d'humidité des diſſolutions, prendre garde à ne pas diſſiper la partie ſaline par un feu trop fort; car quoique l'eau ſoit plus légere que le ſel, cepen-

CHAP. IX.

dant les parties d'eau élevées par le feu, peuvent enlever des parties de sel, parce qu'elles ont beaucoup de liaison avec elles, comme on voit que le sel ammoniac sublime avec lui des matieres, spécifiquement plus pésantes que lui : la partie saline qui se dissipe avec l'eau par l'évaporation, est la moins âcre & la plus acide du sel, ce qui se fait par la même méchanique par laquelle le nitre devient d'autant plus alkali, qu'il est tenu plus long-temps en fusion. *Voyez* Stahl, *Opuscul Chim. p.* 548.

Il ne faut donc pas faire évaporer promptement les dissolutions des sels, parce qu'on en perdroit ainsi beaucoup; soit nitre, soit sel marin, soit tartre vitriolé; & ce qui s'en dissipe est plus sel, plus acide, plus pur : il reste une matiere plus grasse, qui au feu se séche, & à l'air s'humecte; c'est ce qu'on appelle *eau-mere*. L'eau-mere du vitriol est celle qui se séche plus aisément; celle du sel marin & celle du nitre se séchent plus difficilement.

L'air entre dans la composition des cristaux des sels, c'est pourquoi il ne faut pas couvrir les vaisseaux où sont à cristalliser les sels; il faut même quelquefois rompre la pellicule saline qui

couvre la liqueur, pour que les autres cryſtaux qui ſe forment deſſous, communiquent avec l'air. M. Boyle a trouvé que l'acide du nitre verſé ſur l'alkali du tartre, ne donne de beaux cryſtaux de nitre, que lorſque le mêlange a été expoſé long-temps à l'air. CHAP. IX.

Chaque ſel moyen a une forme particuliere, lorſqu'il eſt cryſtalliſé, les ſels reprennent toujours leur forme particuliere, en ſe cryſtalliſant après avoir été diſſous dans l'eau.

Dans les cryſtalliſations réguliéres, le ſel commun, c'eſt-à-dire, le ſel gemme & le ſel marin ſont en cubes, comme de petits dez; le vitriol prend la forme de lozange; l'alun à huit côtés, le nitre en a ſix, & eſt en aiguilles, &c.

Pour purifier un ſel, on le diſſout dans de l'eau, on en filtre la diſſolulion, & on la fait évaporer en partie; on porte enſuite le tout dans un lieu ſec & frais où le ſel ſe recryſtalliſe. Le ſel ainſi traité eſt ce qu'on appelle *un ſel purifié*; c'eſt pourquoi on dit nitre purifié, ſel ammoniac purifié, &c.

Il ne faudroit mettre d'eau, pour purifier les ſels, que ce qu'il en eſt néceſſaire pour les diſſoudre; par ce moyen on ne feroit d'évaporation que

par l'air seul, & on ne perdroit point de sel.

Les sels qu'on purifie en les faisant réſublimer, s'appellent *Sels rectifiés*. *Voyez* Rectification, Chap. VII. Part. I.

CHAPITRE X.

De la Précipitation.

LORSQUE les parties d'un corps étant divisées, & imperceptiblement soutenues dans un fluide, c'est-à-dire, lorsqu'un corps étant dissous, ses parties en se rejoignant deviennent sensibles, cessent d'être soutenues dans la liqueur, & tombent au fond du vaisseau dans lequel est contenu la dissolution; cette opération est ce qu'on nomme *précipitation*.

Lorsque cela se fait en y ajoûtant quelqu'autre matiere, cette matiere ajoûtée est ce qu'on nomme *précipitant*; & ce qui est tombé au fond du vaisseau est ce qu'on appelle *precipité*, &c. *Voyez* Magistere.

Précipitant.

Précipité.

La précipitation ne se fait pas seulement par l'abandon que fait le dissolvant du dissous à précipiter, il se fait une combinaison du précipitant & du précipité,

pité, puiſque les précipités ſont différens ſelon les différentes choſes qu'on emploie pour en faire la précipitation : par exemple, le précipité de biſmuth n'eſt pas d'un auſſi beau blanc par les alkalis fixes, ni par les alkalis volatils, que par l'eau pure. CHAP. X.

C'eſt improprement qu'on donne le nom de *précipité* à certaines préparations, comme on le donne au mercure calciné ſeulement par une douce & longue chaleur ; on nomme ce mercure ainſi préparé, *Precipite-per-ſe*.

Ce qui eſt diſſous par les acides, peut en général être précipité par les alkalis ; ce qui eſt diſſous par les alkalis, peut être précipité par les acides, & même par des acides plus foibles ; on peut ajoûter encore que les précipités faits par les acides foibles, ſont plus fins que les précipités faits par des acides plus forts.

CHAPITRE XI.

Du Feu.

NOUS ne connoiſſons le feu que par ſes accidens, nous n'en avons l'idée par aucune propriété qui lui

CHAP. XI. soit essentielle & particuliere, mais seulement par ses effets, qui se montrent par-tout où ils se font, quoiqu'ils ne se fassent point par-tout où est le feu; c'est pourquoi je ne rapporterai que quelques-uns de ses effets, qu'il importe au Médecin & à l'Apothicaire de sçavoir, pour la composition & la propriété des remédes.

Le feu est différent selon sa différente action; or il agit différemment selon sa différente nature, & selon la différente maniere de l'appliquer. Le feu de charbon est différent de celui de bois; le feu donné à nud est différent d'un feu donné par le moyen de l'eau, qu'on appelle *bain-marie*.

Il faut plus de feu pour faire bouillir l'huile, que pour faire bouillir l'eau.

Le plus grand degré de chaleur qu'on puisse donner à l'eau, n'est pas celui qu'elle a quand elle boût, c'est quand elle est prête à bouillir; ainsi il est bon de sçavoir que ce n'est pas plus faire chauffer ou cuire, que de faire plus bouillir.

Quelqu'opération qu'on fasse dans les fourneaux de réverbere, on doit bien prendre garde qu'il faut que la flamme soit toujours claire, parce que lorsqu'elle est obscure, & le fourneau en

fumée, la matiere s'y fond très-difficilement, & se brûle quelquefois sans se fondre ; l'air donne au feu de la force & de l'activité. CHAP. XL.

Le sable transmet une chaleur plus forte que ne fait la cendre, mais il est plus sujet à faire casser les vaisseaux de verre.

Le feu nud est souvent à préférer à celui du bain de sable, parce que si le feu est trop fort pour ce qu'on fait, on peut y remédier très-promptement en bouchant bien toutes les ouvertures du fourneau, après avoir ôté les plus gros charbons & le bois allumé ; au lieu que lorsque le bain de sable est une fois échauffé, on ne peut en diminuer la chaleur que peu à peu, parce qu'il la conserve long-temps.

On brûle dans certaines opérations des mottes, ou du tan, parce que le feu en est doux & égal ; je me sers aussi pour cela des scieures de bois, de tourbes, &c.

CHAPITRE XII.

De l'Air.

DANS la plûpart des opérations de Chimie, il faut obſerver la température de l'air ; il la faut choiſir différente pour différentes opérations : pour les unes, il faut que l'air ſoit humide, & pour les autres, il le faut ſec : pour quelques-unes, il faut qu'il ſoit chaud, & il y en a pour leſquelles il le faut froid.

L'air eſt néceſſaire pour les diſſolutions, l'eau ne diſſout point le fer, lorſqu'on en a tiré l'air ; c'eſt pourquoi il faut pour les diſſolutions, choiſir un lieu où on ait l'air libre.

L'air fait partie de tous les corps, non-ſeulement des fluides, mais auſſi des ſolides ; & même M. Hales * a trouvé que les ſolides contiennent plus d'air, que n'en contiennent les fluides.

* Statique des végétaux.

L'air entre dans la compoſition des cryſtaux des ſels. *Voyez* Chap. IX. de la Cryſtalliſation.

Notre ſanté dépend en général plus de l'air, que de toute autre choſe ; c'eſt ce qui a fait dire à Hippocrate dans ſon

Traité des Vents, que l'air eſt la cauſe de la vie & des maladies. CHAP. XII.

L'homme en naiſſant commence par reſpirer, & il ne ceſſe de reſpirer que lorſqu'il ceſſe de vivre.

L'air n'eſt pas ſeulement néceſſaire à notre vie pour la reſpiration, il peut auſſi beaucoup ſur notre ſanté par les différens degrés de chaleur, de froid, d'humidité & de ſéchereſſe dont il eſt ſuſceptible; nous ſommes eſſentiellement affectés des changémens qui arrivent à ſa péſanteur & à ſon reſſort.

La plûpart des animaux nés, ſe nourriſſent & croiſſent indiſpenſablement dans l'air, comme certaines plantes ne peuvent vivre qu'elles ne ſoient totalement enfermées dans l'eau; ces fluides réſiſtent par-tout également à l'allongement des fibres des animaux & des végétaux, ſuivant la figure naturelle de chaque eſpéce.

Tout le monde ſçait combien l'air eſt utile à la ſanté; on convient même qu'il eſt néceſſaire à la vie, cependant on n'y fait pas aſſez d'attention; il ſemble qu'on n'en jouit, que parce qu'on ne peut pas faire autrement. Les choſes les plus utiles à la vie, ſont celles

CHAP. XII.

qu'on néglige le plus, quand elles sont communes.

L'air & la partie la plus onctueuse du chocolat font la mousse lorsqu'on les agite ; la bonté du chocolat mousé ne vient pas seulement de cette partie onctueuse, mais de l'air qui y est mêlé ; c'est une erreur de croire que la mousse donne des vents : les vents qui se forment dans les corps vivans, ne viennent pas de choses semblables *.

* V. la Pneumatologie de M. de Combustier.

Il est fort mauvais pour la santé, de respirer un air chargé de la transpiration de plusieurs personnes, ou qui est enfermé dans un lieu mal-propre ; & cela est encore plus à éviter dans le temps qu'on mange, que dans tout autre temps, parce qu'en mâchant, l'air extérieur se mêle avec les alimens ; l'air fait une partie essentielle de la nourriture, & il contribue beaucoup aux digestions ; c'est pourquoi on digere différemment les mêmes alimens, selon la différence de l'air qu'on respire : l'air de la Campagne est différent de celui de la Ville, & l'experience apprend qu'on digere ordinairement mieux à la Campagne qu'à la Ville.

Il faut, autant qu'on le peut, manger

dans un air pur & libre, & on ne doit pas négliger de renouveller l'air des appartemens, ſurtout de ceux qu'on habite. Il eſt fort utile pour la ſanté de mettre les lits à l'air dès qu'on eſt levé, & de ne les refaire que lorſqu'ils ſont refroidis.

Le ſcorbut & les autres maladies deſquelles meurent tant de Soldats, viennent de ce qu'étant enchambrés ou caſernés en grand nombre & mal-proprement, ils reſpirent un air puant qu'il faudroit avoir ſoin de leur faire renouveller; on devroit avoir le même ſoin pour les chambres des Domeſtiques, pour les anti-chambres, & pour les Egliſes.

Lorſque les différentes qualités naturelles de l'air ne ſont pas proportionnées entr'elles, ou qu'elles ne ſont pas telles qu'elles doivent être dans chaque ſaiſon, les corps qui vivent ſur la terre, & auſquels l'air eſt néceſſaire, en ſont plus ou moins affectés, & elles cauſent quelquefois des maladies; c'eſt d'où viennent le plus ſouvent les maladies qui ſont communes dans certains temps, & qu'on nomme *epidémiques*, ou *populaires*, dont je donne l'Hiſtoire chaque année, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences.

CHAPITRE XIII.

De l'Eau.

L'EAU eſt le plus utile, le moins déſagréable, le plus commun, & le plus facile de tous les remédes : il n'eſt point de reméde univerſel, ſans cela l'eau en ſeroit un. Pindare a célébré les grandes qualités de l'eau, & pluſieurs Philoſophes l'ont regardée comme le principe de tout.

Il y a autant de différentes eaux, que de différentes terres, c'eſt-à-dire, les eaux ſont différentes, ſelon les différentes terres qu'elles traverſent ; elles diſſolvent & emportent les ſels des terres par leſquelles elles paſſent, & elles en prennent les qualités : les bonnes eaux ſont celles qui ont en elles peu de principes ordinaires de la terre, & qui n'ont rien de métallique ni d'étranger, ſi ce n'eſt de l'air pur.

L'eau eſt l'agent univerſel, non ſeulement de la nutrition & de l'accroiſſement, mais encore de la génération des corps : rien n'eſt meilleur en général, que l'eau, pour la digeſtion & pour la génération ; c'eſt un grand éloge, &

bien mérité. Les animaux qui vivent dans l'eau ſont les plus féconds & les plus voraces. CHAP. XIII.

L'eau n'agit pas ſeulement comme mobile, elle entre auſſi dans la compoſition même des corps les plus ſolides ; alors elle y change, pour ainſi dire de nature, par la force de la combinaiſon. M. Stahl, Médecin Pruſſien, & grand Chimiſte, a raiſon de dire que la combinaiſon & la liaiſon de l'eau avec d'autres matieres, avec leſquelles elle fait ſouvent un corps ſec, quoiqu'elle y ſoit reſtée en grande quantité, mérite qu'on y faſſe attention.

L'eau combinée dans du mortier de chaux & de ſable, ou de plâtre, fait encore partie du mortier, quoique ſec ; deſorte que le poids du mortier ſéché ſurpaſſe celui du plâtre ou de la chaux vive & celui du ſable, pris enſemble.

L'analyſe des eaux eſt ce qu'il y a de plus difficile en Chimie, comme les expériences ſur les fluides en Phyſique, ſont en général les plus difficiles. Il faut, pour pouvoir parler ſçavamment des eaux & des principes qui les compoſent, être non-ſeulement verſé dans la Chimie, mais même il faut y être très-habile & profond.

CHAP. XIII. L'eau, comme l'air, entre auſſi dans la compoſition des cryſtaux des ſels. *Voyez* Chapitre IX. de la Cryſtalliſation, & Chap. XII. de l'Air.

L'eau auſſi bien que l'air, eſt ſujette à contenir dans ſoi bien des choſes étrangeres ; les vers qui s'engendrent dans le corps humain, viennent le plus ſouvent de l'eau, dans laquelle ſe trouvent communément les œufs de ces animaux : ces œufs écloſent & prennent vie dans le corps humain. Les enfans y ſont plus ſujets, parce que la chaleur de leur corps eſt plus propre à faire éclore ces œufs, & il y a dans leurs entrailles une humidité plus douce, que dans les perſonnes d'un certain âge, dans leſquelles il y a des humeurs âcres & ameres par la bile, ce qui convient moins aux vers, que le doux.

Il eſt fort bon, pour purifier l'eau à cet égard, de la faire chauffer aſſez pour cuire ces œufs, ou pour les mettre hors d'état de prendre vie ; il ne faut pas chauffer l'eau aſſez pour lui faire perdre l'air qu'elle contient ; & qui la rend légere à proportion de la quantité qu'elle en contient ; c'eſt pourquoi c'eſt une fort bonne pratique de batre l'eau en la verſant pluſieurs fois d'un vaiſſeau dans

un autre, à un air libre & pur. On peut par ces moyens rendre une eau dure & pésante, très-légere & très-bonne, pourvu qu'elle soit pure, comme le sont ordinairement les eaux des sources vives, qui sont froides & dures : il suffira de les faire chauffer & de les transvaser, comme je viens de le dire ; car c'est une grande qualité pour une eau d'être pure, c'est-à-dire, pure eau, ayant le moins qu'il se peut de parties qui ne sont point eau ; les autres mauvaises qualités, sçavoir, d'être pésantes & dures, se peuvent corriger, comme je viens de le dire, au lieu qu'il est très-difficile de corriger l'impureté d'une eau. C'est un grand préjugé de croire que toute eau est bonne lorsqu'elle est légere ; il y a de très-mauvaises eaux, comme le sont les eaux de mares & de fumier, qui sont très-légeres ; le plus ou le moins de légereté des différentes eaux vient surtout du plus ou moins d'air qu'elles contiennent : il est bon de sçavoir, par rapport à l'usage des fontaines sablées, que l'eau en se filtrant par le sable, perd l'air qu'elle contient, ou du moins elle en perd la plus grande partie ; on sçait que l'eau, quoique plus sensible que l'air, traverse des corps, CHAP. XIII.

CHAP. XIII comme le papier, que ne peut traverſer l'air.

La péſanteur du pied cube d'eau douce ordinaire, eſt entre ſoixante-dix à ſoixante-douze livres.

Herodote dit qu'il y a près de Suſe en Aſie, une Riviere qu'on nomme *Choaſpe*, dont l'eau eſt exquiſe & délicieuſe à boire; il aſſure que les Rois de Perſe n'en buvoient point d'autre, & que quelque part où ils allaſſent, on portoit toujours de cette eau à leur ſuite, dans des vaiſſeaux d'argent, après l'avoir miſe ſur le feu.

Pour donner des vues qui peuvent ſervir à purifier l'eau trouble, je vais rapporter auſſi ce que dit Thevenot, dans le ſecond Tome de ſes Voyages, où en parlant de l'eau du Nil, qui eſt fort trouble & fort bourbeuſe, il apprend que pour la rendre claire, on ſe ſert en Egypte de grands vaiſſeaux de terre blanche, contenant environ quatre ſeaux d'eau; que quand ils ſont pleins d'eau, on en frote le dedans avec deux ou trois amandes, juſqu'à ce qu'elles ſoient diſſoutes ou uſées, & qu'environ un quart-d'heure après, l'eau devient très-claire; que pour cela les Porteurs d'eau ont une pâte d'amande avec la-

quelle ils frotent les vaiſſeaux. Lorſque je rapporte ce Paſſage de Thevenot, ce n'eſt pas que j'y ajoûte une foi aveugle, mais je crois que cela n'eſt pas impoſſible ; d'ailleurs, il eſt aiſé d'en faire l'expérience, & il ſeroit fort utile d'y réuſſir. CHAP. XIII.

L'eau de pluie eſt la plus légere en général, parce qu'elle contient ordinairement plus d'air qu'aucune autre, ayant été long-temps dans l'atmoſphere ; l'eau de pluie eſt une eſpéce d'eau diſtillée ; on ne doit cependant pas encore la regarder comme parfaitement pure, elle tient de la nature des exhalaiſons dont l'air eſt toujours plus ou moins chargé. L'eau de pluie eſt plus pure dans le Printemps qu'en Eté, ſurtout lorſqu'il y tonne ; les corps tranſpirent plus en Eté, & leur putréfaction y eſt plus commune par les chaleurs ; les exhalaiſons de tous les corps qui tranſpirent, ou qui pourriſſent, ſe trouvant répandues dans l'air, s'y attachent aux parties aqueuſes qui les mouillent, & ces exhalaiſons gâtent ainſi l'eau de pluie ; au lieu que dans le Printemps, les corps tranſpirent moins, & cette ſaiſon ſuccédant à l'Hiver, l'air y eſt plus pur, parce que le froid a empêché la corrup-

CHAP. XIII. tion des corps, ſurtout de ceux qui ſont répandus dans l'air; c'eſt par cette raiſon ſeulement que la pluie & la roſée du mois de Mai eſt préférable à celles de tout autre temps; & par la même raiſon, celle du matin vaut mieux que celle du ſoir.

Il faut ſçavoir, pour pluſieurs opérations, que l'eau commençant à bouillir, acquierre un degré de chaleur déterminé, par lequel elle ne s'échauffe plus par le plus grand feu; c'eſt-à-dire, que l'état où l'eau eſt la plus chaude ſur le feu, ſe trouve dans l'inſtant qu'elle eſt prête à bouillir, ou qu'elle commence à bouillir.

C'eſt de l'eau pure dont je parle, lorſque je dis que l'eau bouillante n'eſt pas ſuſceptible d'une plus grande chaleur; car lorſque l'eau contient quelque ſel, ou quelque terre, elle eſt encore ſuſceptible de différens degrés de chaleur.

La chaleur qui fait bouillir l'eau eſt d'environ quatre-vingt, à quatre-vint-dix degrés du thermométre.

L'eau diſtillée. Lorſqu'on veut avoir de l'eau diſtillée, il faut mettre de bonne eau ordinaire dans un alambic, & en faire diſtiller doucement les deux tiers au bain de ſable, & lorſqu'on veut l'avoir plus parfaite, on peut la diſtiller au bain-marie, & ſe ſervir de vaiſſeaux de verre,

parce qu'elle prendroit de l'odeur dans un alambic de cuivre ; l'eau qui naturellement eſt ſans goût, prend très-aiſément du goût. CHAP. XIII.

L'eau eſt éminemment fluide, elle eſt le liquide le plus parfait, c'eſt d'elle que les autres liqueurs tiennent leur fluidité : à uſer de l'eau comme fluide, il n'importe pas qu'elle ſoit froide ou qu'elle ſoit chaude ; comme rafraîchiſſant, il faut qu'elle ſoit froide ; comme délayant les humeurs, & donnant de la ſoupleſſe aux fibres, il la faut chaude.

Ses propriétés ſont en grand nombre & des plus utiles ; elle peut mieux que la plûpart des autres médicamens, redonner de la fluidité aux liqueurs du corps, dont la vie dépend de leur circulation ; elle eſt très-propre à amollir & à diſſoudre les embarras des viſceres, lorſque leurs petits vaiſſeaux ſont bouchés par des humeurs épaiſſes.

L'eau eſt le diſſolvant le plus naturel de tous les ſels, qui ſont les différens âcres d'où partent la plûpart des maladies ; & dans ce cas, l'eau eſt fort utile pour leſſiver le ſang, lorſque ces âcres donnent de la chaleur, & cauſent des maux de gorge, des inſomnies, la fiévre même, &c.

CHAP. XIII. L'eau tiéde a la propriété de relâcher les fibres trop tendues, & l'eau froide a celle de raffermir les fibres relâchées ; l'eau peut par ces effets remédier à un grand nombre de maladies.

L'eau froide bue en grande quantité eſt un bon reméde pour les phrénéſies ; & pour certaines coliques bilieuſes.

On ſe trouve bien d'en boire immédiatement avant chaque repas, pour ſe donner la liberté du ventre ; il eſt fort utile dans bien des cas d'en boire le matin à jeun, comme on boit ordinairement différentes eaux minérales, dont les meilleurs effets viennent de ce que c'eſt de l'eau, & de l'eau priſe, ſuivant le régime d'un Médecin. L'eau augmente la qualité des minéraux, elle les rend ordinairement plus efficaces qu'ils ne feroient, ſi on les prenoit autrement.

Lorſqu'on eſt échauffé, & que la bile eſt enflammée, ſans mal de poitrine, il eſt bon de mettre quelques gouttes de vinaigre dans l'eau qu'on boit pour ſe rafraîchir, & pour tempérer l'effervescence de la bile. Hippocrate recommandoit cette pratique dans ces cas, & les Soldats Romains en faiſoient ordinairement uſage.

On peut auſſi au lieu de vinaigre,

mettre quelques gouttes d'eau-de-vie dans l'eau qu'on boit pour se désaltérer, lorsqu'on est échauffé & en sueurs, par trop de fatique, & dans un temps chaud. CHAP. XIII.

L'usage extérieur de l'eau a aussi de très-bons effets ; je l'ai employée ainsi utilement pour une maladie épidémique qui eut cours dans le mois d'Août 1747 * ; c'étoit une fiévre avec une douleur de tête extraordinaire ; cette douleur de tête prenoit par accès, ces accès duroient environ une heure, & les intervalles avoient à peu près la même durée. Dans le temps des accès le visage ne rougissoit point, il conservoit son teint ordinaire ; les muscles de la face paroissoient être en contraction, parce que les traits du visage étoient plus marqués dans le temps de l'accès, & il découloit alors des larmes des yeux.

* *V.* Mem. de l'Acad. R. des Sc. 1747.

L'usage des serviettes mouillées d'eau tiéde, desquelles on enveloppoit la tête du malade, guérissoit fort facilement cette maladie.

On sçait combien l'usage des bains est utile pour rafraîchir, pour ouvrir les pores, calmer les douleurs de colique néphrétique, & autres ; pour les suppressions des urines, des régles, &c.

Le mal se trouve presque toujours

CHAP. XIII. avec le bien : il y a dans tout quelque inconvénient ; l'eau n'eſt pas toujours utile, elle eſt même quelquefois nuiſible, ſi on en prend inutilement, & trop, elle entraîne dehors les ſucs nourriciers deſtinés à l'entretient & à la force du corps ; elle peut décompoſer en quelque façon le ſang, lorſqu'il eſt foible & mal uni, en faiſant dominer trop ſa partie aqueuſe ; elle peut cauſer ainſi des hydropiſies ; quelquefois même, plus on a beſoin d'uſer de l'eau, plus on la doit prendre avec précaution & par degrés, pour éviter le contraſte : priſe imprudemment froide, elle peut détruire la chaleur naturelle ; chaude, elle peut diminuer l'élaſticité des fibres & relâcher les viſceres, comme l'eſtomac : il eſt ſage de conſulter un Médecin ſur tout ce qui regarde la ſanté, non-ſeulement pour ſe guérir, mais encore pour ſe conſerver. La Médecine conſervatrice & la préſervative, ſont fort au-deſſus de la curative à tous égards ; cependant on n'emploie ordinairement que la curative qui eſt moins ſûre, & plus déſagréable que la conſervatrice & la préſervative ; il faut pourtant y avoir recours, dès qu'on en a beſoin, & ne pas trop attendre, comme on fait ordinairement.

CHAPITRE XIV.

De l'Huile en général.

L'HUILE eſt un liquide, qui par lui-même, ne peut ſe mêler avec l'eau ; la propriété de s'enflammer au feu, lui eſt particuliere.

La plûpart des huiles ſurnagent l'eau & les liqueurs aqueuſes ; les unes ſont graſſes, comme eſt l'huile d'olives ; les autres qui ſont plus ſubtiles, ne graiſſent point les doigts lorſqu'on les touche ; on les nomme *huiles éthérees*, comme eſt l'huile de térébenthine. Huiles graſſes. Huiles éthérées.

Il y a des huiles, qui miſes dans l'eau, tombent au fond ; ces huiles ſont épaiſſes, réſineuſes, & elles ont ordinairement la conſiſtance des baumes liquides.

Les huiles ſont ou eſſentielles, ou fixes ; les huiles eſſentielles ſe tirent par expreſſion, comme eſt l'huile d'amandes douces ; ou elles ſe tirent par la diſtillation, comme eſt l'huile de canelle ; les huiles qu'on tire par la diſtillation ſont ordinairement volatiles. Huiles eſſentielles.

Les huiles fixes ſont celles, qui par la diſtillation, ne peuvent ſortir qu'en Huiles fixes.

CHAP. XIV. employant un feu très-fort, comme eſt l'huile du gayac.

L'uſage des huiles eſt fort étendu & fort utile en Médecine ; elles abſorbent & enveloppent, pour ainſi dire, les âcres acides & les ſalés, deſorte qu'elles adouciſſent & calment, ſoit qu'on les prenne intérieurement, ſoit qu'on les applique extérieurement ; elles donnent de la force aux fibres, & leur rendent la ſoupleſſe néceſſaire, en les nourriſſant ; d'ailleurs, les huiles tiennent un peu de la nature des baumes. *Voyez* le Chapitre IX. de la troiſiéme Partie, des Huiles des Plantes.

L'huile n'eſt pas un bon reméde pour les véritables coliques de Peintre, qui viennent des couleurs ou du plomb, parce que l'huile ne dérache point, elle fait une eſpéce de vernis avec la matiere des couleurs dans les entrailles ; il vaut mieux employer dans ce cas l'émétique pour ſecouer la partie à laquelle eſt attachée la matiere qui cauſe la colique, l'ipecacuana y fait fort bien auſſi ; enſuite on donne des lavemens avec le diaphenix ; & pour calmer on fait prendre autant d'huile de noix que de vin chaud, en lavement.

CHAPITRE XV.

Du Sel en général.

LE sel, par rapport à la maniere de le tirer des corps, est ou sel essentiel, ou sel volatil, ou sel fixe.

Le sel essentiel se tire par la cryſtallisation; le sel volatil est plus fin, & il s'éleve par l'action du feu; le sel fixe au contraire, résiste à une grande violence du feu: ordinairement on le tire des corps par la calcination.

Sel essentiel. Sel volatil. Sel fixe.

Les sels sont ou acides, ou alkalis, ou neutres; lorsqu'on dit *sel*, sans y ajoûter l'épithéte *acide*, ni celle *alkali*, on entend ordinairement le sel neutre, c'est-à-dire, qui n'est ni acide, ni alkali, c'est pourquoi on l'appelle *sel sale*; on appelle aussi ces sels, *sels moyens*, parce qu'ils tiennent, pour ainsi dire, le milieu entre les acides & les alkalis. *Voyez* Chapitre VIII. de la Dissolution, & Chap. IX. de la Cryſtallisation.

Sel neutre. Sel moyen.

Les sels sont en général les remédes les plus apéritifs que fournit la Médecine; ils ne sont pas seulement apéritifs des reins & de la vessie pour l'écou-

CHAP. XV. lement de l'urine, ils ſont apéritifs de tous les couloirs des viſceres.

Les ſels neutres ſont ſurtout purgatifs, lorſqu'on en prend une quantité ſuffiſante ; ils ſont toniques, c'eſt-à-dire, ils mettent les fibres dans une tenſion convenable. Les ſels ne ſont pas ſeulement propres à rétablir la tenſion des fibres relâchées, ils peuvent auſſi diminuer leur tenſion, lorſqu'elle eſt trop grande, comme le fait la poudre tempérante du Médecin Stahl.

CHAPITRE XVI.

Des Acides en général.

LEs ſels acides donnent un goût aigre, & ils font prendre aux teintures bleues, comme ſont celles de violettes, &c. une couleur rouge.

Il y a trois acides principaux, qui ſont du genre des minéraux, ſçavoir, l'acide vitriolique, l'acide du nitre, & l'acide du ſel marin.

On peut diſtinguer ces acides les uns des autres, par les différentes couleurs rouges qu'ils donnent aux teintures bleues ; l'acide vitriolique, qui eſt le plus fort, donne un rouge plus foncé,

que ne fait l'acide du nitre ; & l'acide du nitre en donne un plus foncé, que ne fait l'acide du sel commun, qui généralement parlant, est le plus foible de ces acides. CHAP. XVI.

Les sels acides sont en général plus pésans, que ne sont les sels neutres & les alkalis ; il y a cependant des acides volatils, comme sont les acides sulfureux & le vin aigre ; les fixes sont l'acide du vitriol, le tartre, &c.

On peut aussi distinguer les acides, en acides minéraux, comme est celui du sel commun ; en acides végétaux, comme est celui du vinaigre ; & en acides animaux, comme est celui des fourmis, & le lait aigre.

Les acides coagulent les liqueurs animales, comme on le voit arriver au lait ; c'est pourquoi on s'en sert pour prévenir la dissolution du sang, sur la fin des fiévres ardentes, lorsqu'il s'est formé dans les humeurs du malade un âcre urineux, qui vise à l'alkali ; c'est pourquoi Hippocrate recommandoit les acides dans ces cas.

Les acides temperent l'effervescence de la bile & du sang ; c'est ce qui les rend utiles à ceux qui ont le visage rouge par trop de chaleur ; & au contraire,

CHAP. XVI. les acides ſont contraires à ceux qui ne ſont point ainſi échauffés, ou qui ont des ſentimens de froid dans les chairs, & qui ont le viſage pâle.

Dans certains cas, les acides ſont atténuans & apéritifs, comme lorſqu'il y a des humeurs glaireuſes ou coënneuſes avec chaleur; alors les acides agiſſans ſur les fibres, ſont des remédes toniques qui les excitent à briſer les liqueurs viſqueuſes. *Voyez* Eſprit de ſoufre, Eau de Rabel, Eſprit de nitre dulcifié, Eſprit de ſel dulcifié, & Vinaigre.

CHAPITRE XVII.

Des Alkalis en général.

LEs alkalis ſont ce qui eſt d'une nature différente, & oppoſée à celle des acides.

Les alkalis ſont ou fluides, comme eſt la liqueur de nitre fixe; ou ſolides, comme eſt la ſoude. Les alkalis, tant les fluides que les ſolides, ſont ou fixes, comme ſont le ſel alkali de tartre, & l'huile de tartre par défaillance; ou volatils, comme ſont le ſel & l'eſprit de corne de cerf.

Alkalis fixes.

On

On peut distinguer les alkalis fixes, des alkalis volatils, en ce que les fixes font prendre au sublimé corrosif dissous dans l'eau, ou à la dissolution de mercure, faite par l'esprit de nitre, une couleur rouge orangée; au lieu que les alkalis volatils donnent à ces dissolutions une couleur blanche bleuâtre. CHAP. XVII.

Pour sçavoir dans l'instant, si une matiere est alkaline, on l'épouve avec une teinture violette; par exemple, en la mêlant avec du syrop de violettes dissous dans de l'eau, les alkalis, tant les fixes que les volatils, verdissent les teintures violettes.

Les alkalis ont la propriété de se fondre aisément au feu, & plus un sel alkali est pur, plus aisément il se fond; lorsqu'au contraire il contient de la terre, ou quelqu'autre matiere, il n'est pas si facile à fondre.

Les alkalis s'humectent aussi fort aisément à l'air, ils en imbibent l'humidité.

Les alkalis sont de puissans fondans, c'est-à-dire, les alkalis dissolvent fortement les humeurs épaisses & visqueuses; c'est pourquoi ils sont apéritifs, & propres pour remédier aux obstruc-

tions en général, lorsqu'un Médecin sage & habile les met en œuvre.

Les savons ne sont composés que d'alkalis & d'huiles joints ensemble; les Médecins peuvent faire différens savons pour différentes maladies, en faisant employer différens alkalis & différentes huiles, selon les différens cas où ils les jugent convenables. *Voyez* Part. III. Chapitre LV. du Savon de Starkey.

Quoique les alkalis soient dans certaines occasions des moyens d'empêcher la corruption, ils sont quelquefois eux-mêmes le produit de la corruption; comme les acides sont dans certaines occasions propres à empêcher la corruption, néanmoins dans d'autres ils sont le produit même de la corruption: le sel marin même produit quelquefois de la pourriture, cependant il en préserve plus généralement.

Les alkalis corrompent les corps disposés à s'alkaliser; & au contraire ils conservent ceux qui visent à l'aigreur; comme les acides corrompent ce qui a disposition à s'aigrir, & conservent ce qui pourriroit en s'alkalisant.

CHIMIE MEDICINALE.

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Animaux en général.

IL y a différentes espéces d'animaux à l'usage des hommes, pour leur nourriture, & pour en tirer des remédes, comme il est différentes espéces de végétaux qui leur fournissent des alimens & des médicamens.

Les animaux sont en général plus sujets à la corruption, que ne le sont les végétaux ; tout est plus en mouvement dans les animaux que dans les végétaux ; ce mouvement qui produit, qui fait croître, & qui nourrit les corps, de quelque genre qu'ils soient, les détruit en même-temps insensiblement. Lorsque ce mouvement est arrêté par le

CHAP. I. froid, les animaux ceſſent de vivre ; mais leur chair eſt conſervée : dans le Canada, les viandes ſe conſervent gelées pendant trois mois, ſans ſe corrompre.

Les principes qui compoſent les animaux, ſont moins fixes & plus volatils que ceux qui compoſent les végétaux ; les végétaux en devenant la nourriture des animaux, c'eſt-à-dire, en ſe changeant en ſubſtance animale, ſe diviſent & s'exaltent par le mouvement, par la chaleur, & par la continuelle digeſtion ; c'eſt pourquoi les animaux qui vivent d'autres animaux, ont naturellement les principes encore plus exaltés, que ne les ont ceux qui vivent de végétaux.

Le genre des animaux fournit moins de médicamens, & il contient moins de poiſons que le genre des végétaux ; il y a encore plus de poiſons dans le genre des minéraux, où ces poiſons ſont plus forts que ne le ſont ceux des végétaux ; c'eſt-à-dire, le genre de corps qui fournit plus de médicamens, fournit auſſi plus de poiſons ; on n'en doit pas conclure pour cela que les remédes ſoient d'eſpéces de poiſons, comme le croyent bien des gens, ſurtout parce que les

médicamens ſont quelquefois mal, & que même ils ont fait mourir comme des poiſons dans certaines occaſions; ces mauvais effets des remédes ne venoient que de ce qu'ils étoient mal employés : les meilleures choſes deviennent dangereuſes lorſqu'on en fait un mauvais uſage. Le pain, qui loin d'être un poiſon, eſt un aliment, & le plus ſain de tous les alimens en général, devient nuiſible, lorſqu'on en a une indigeſtion, & peut même faire mourir comme un poiſon. CHAP. I.

Le principe huileux domine, en général, dans les animaux. Toute liqueur animale miſe ſur le feu, ſe gonfle & monte, comme on voit que fait le lait; c'eſt ce qui cauſe une des principales difficultés qui ſont à ſurmonter dans la préparation du phoſphore. Kunckel apprend à remédier à cet inconvénient, & il l'avoit appris lui-même par hazard, dans une cuiſine; il ſuffit ici d'en indiquer la ſource.

Il y a dans les animaux plus ou moins de ſalure, & cette ſalure eſt différente dans les différentes eſpéces d'animaux; il y en a dont la ſalure approche plus de l'alkalicité, & elle eſt plutôt de la nature de l'alkali volatil, que de celle

CHAP. I.

de l'alkali fixe, qui eſt plus propre au contraire au genre minéral.

Il y a auſſi des animaux, dont la ſalure approche plus de l'acidité, & cette acidité eſt volatile ; car tout tend à la volatilité dans les animaux. Cet acide, qui eſt commun à la plûpart des inſectes qui portent aiguillon, eſt plus manifeſte dans la fourmi, elle ſent naturellement l'aigre : ſi on prend des fourmis bien vivantes, & qu'on les agite dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient mortes, l'eau deviendra aigre : on peut auſſi tirer cet acide animal par la diſtillation ; il faut mettre des fourmis dans une cucurbite, & après les avoir bien agitées avec un petit bâton, verſer deſſus dans la cucurbite de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin ; & ſi vous en faites la diſtillation au bain-marie, vous aurez un eſprit de vin très-aigre : on fait uſage en Pruſſe de liqueurs ſpiritueuſes, préparées avec des fourmis ; on en fait auſſi un ratafiat propre à exciter la concupiſcence.

Acide animal.

Cet acide des fourmis eſt volatil & très pénétrant ; ſi on approche du nez le petit bâton avec lequel on a irrité les fourmis, on ſent une odeur très-acide, & cet acide qui s'en éleve venant à pi-

quer les yeux, en fait ſortir des larmes à quelques perſonnes.

La ſalure dans la plûpart des animaux, eſt de la nature du ſel ammoniac, ou de celle du nitre; il eſt vrai que toute ſalure dans les animaux, tend naturellement à devenir urineuſe, alkaline, par le mouvement & par la chaleur; mais avant qu'elle ſoit dans cet état, elle ſort ou avec les urines, ou par la tranſpiration, ou par les autres couloirs du corps; & ſi cette ſalure eſt retenue dans l'animal, & qu'elle y devienne alkaline urineuſe, elle y cauſe des maladies. Hippocrate rapporte cette odeur urineuſe de certains Malades de fiévres, comme un ſigne dangereux.

L'urine & le ſang d'un animal ſain, éprouvés lorſqu'ils ſont encore chauds au ſortir du corps, ne donnent aucune marque d'alkalicité; & ſi on les met à la diſtillation auſſi-tôt qu'ils ſont hors du corps de l'animal, on en tire peu d'alkalis volatils, & cette petite quantité d'alkalis volatils eſt l'ouvrage du feu; deſorte que ſi on eſt long-temps à en faire la diſtillation par un feu doux, on en tire une plus grande quantité, que ſi en opérant promptement, on ne laiſſe pas le temps au feu de combiner une

CHAP. I. plus grande quantité des principes, en alkalis volatils.

Si on laisse le sang ou l'urine pendant quelque temps à l'air, avant que d'en faire la distillation, les principes de ces liqueurs se désunissent; il se fait un mouvement entr'eux par l'action de l'air, & les sels digérés ainsi dans les huiles, deviennent volatils; c'est pourquoi on en retire alors une bien plus grande quantité de sels & d'esprits volatils, que si on les avoit fait distiller sans leur donner le temps de fermenter ou de pourrir.

Non seulement la salure est différente dans les différentes espéces d'animaux, elle est même différente dans les animaux de même espéce, selon les âges & les différens tempéramens de ces animaux; cette différence se trouve aussi dans le même animal en différens temps.

Il y a aussi différentes salures dans le même animal, & en même temps, ce qu'il est bon d'observer pour la connoissance de la nature de l'homme, qui est l'objet de ces recherches. Il peut y avoir, & il y a réellement dans l'homme, du doux, de l'amer, du salé, de l'acide & de l'âcre; tant que ces choses, qui sont de qualités différentes, ne sont

point à part, en dépôt; & qu'elles ſont proportionnées entr'elles, & dans un mouvement naturel, elles font la ſanté; ſi au contraire elles dominent ſenſiblement les unes ſur les autres, qu'elles reſtent en repos, ou qu'elles ſoient dans un trop grand mouvement, elles produiſent la maladie, & l'eſpéce de la maladie eſt différente, ſelon la différente nature de ce qui domine. CHAP. I.

Ces choſes différentes étant à la portée les unes des autres dans les vaiſſeaux, agiſſent les unes ſur les autres, & ce mouvement fait la chaleur naturelle, à laquelle contribue le mouvement & le frotement des parties qui les contiennent.

Lorſque ces mouvemens ſont trop forts, la chaleur n'eſt plus naturelle, c'eſt une chaleur de fiévre qui produit des âcres de différentes eſpéces. Certaines gangrenes font voir que les humeurs du corps humain peuvent prendre le caractere de la cauſticité la plus violente. Les alkalis volatils ſont diſſolvans des parties animales, non-ſeulement des chairs, mais auſſi des nerfs & des cartilages. Les acides animaux amolliſſent & diſſolvent les os les plus durs; on peut en faire l'expérience avec

CHAP. I. du lait aigre ; il suffira pour s'en convaincre, de mettre un os, ou de l'yvoire, à tremper dans du petit lait.

Les différentes salures naturelles des liqueurs se temperent mutuellement dans l'homme sain, sans se détruire les unes les autres, comme l'acide & l'alkali qui sont ensemble dans certaines eaux minérales, ne s'y détruisent point ; & comme l'esprit distillé de tartre contient de l'acide & de l'alkali ensemble.

Souvent même un âcre contre nature se trouve confondu dans les humeurs, & ne produit point de mal sensible, tant qu'il n'y est pas en assez grande quantité, ou qu'il y est plus foible que ne le sont les liqueurs qui n'ont qu'une salure naturelle. On a vu souvent des personnes qui portant un levain de vérole, paroissoient se bien porter, tant que le virus n'avoit pas fait assez de progrès pour se rendre sensible : il y a des goutteux qui se portent bien dans les intervalles des accès de goutte, quoiqu'ils ayent dans eux de l'humeur âcre de la goutte ; c'est pourquoi il faut avoir égard à la cause de la goutte, dans toutes les autres maladies de ces gens-là.

Des charbons de peste ont sorti tout d'un coup à des personnes qui paroiſ-

soient être en parfaite santé ; & lorsque ces charbons pestilentiels sortent de quelque partie intérieure du corps, ceux à qui ce malheur arrive, meurent sans garder le lit, & quelquefois même ils tombent morts dans les rues, en allant à leurs affaires ; ce qui prouve bien qu'on peut porter dans soi, pendant quelque temps, un levain de maladie, & d'une maladie très-dangereuse, sans s'en appercevoir. C'est ce qu'ont peine à comprendre ceux qui ayant la vérole, se sont bien portés depuis qu'ils l'avoient gagnée. *Voyez* le Chapitre XXV. de la quatriéme Partie. CHAP. I.

Ce qui prouve évidemment l'action des levains dans le sang, c'est que le pus de la petite vérole ayant été introduit dans les vaisseaux d'une personne saine, y agit de façon, qu'au bout d'un certain temps il produit des pustules de la même nature que celles d'où on l'a tiré ; c'est ce qu'on appelle *donner la petite-vérole par insertion.*

Les animaux ont différentes propriétés, pris pour alimens & pour médicamens, comme les principes dont ils sont composés diférent selon leurs âges & leurs espéces différentes.

Les jeunes animaux ayant les chairs

CHAP. I. plus tendres, ſont en général d'une digeſtion plus facile; & leurs principes étant moins exaltés, ils fourniſſent des alimens qui ne ſe corrompent pas auſſi facilement que ceux que fourniſſent les vieux animaux; c'eſt pourquoi le poulet eſt plus ſain, & plus facile à digérer que la poule. Cependant ces choſes ne ſont que relativement à l'état de l'homme, auquel ſont deſtinés ces alimens; par exemple, il y a des perſonnes qui digerent plus difficilement le veau que le bœuf; d'autres au contraire ont plus de peine à digérer le bœuf.

La chair des animaux qui ſe nourriſſent d'autres animaux, eſt un aliment moins ſain pour l'homme, que celle des animaux qui vivent de végétaux; comme la caille qui vit de végétaux eſt plus ſaine que la bécaſſe qui vit d'animaux. On peut dire en général que les animaux, ceux-même qui ſe nourriſſent de végétaux, ſont un aliment moins ſain pour l'homme, que ne le ſont les végétaux.

Tout le monde ſçait que les animaux, dont la chair n'eſt pas blanche, & qu'on appelle *viandes noires*, fourniſſent une nourriture moins ſaine, que ceux dont la chair eſt blanche: le liévre n'eſt pas

si sain que le lapin. Il faut sçavoir aussi qu'il y a des parties des mêmes animaux qui sont noires, pendant que les autres sont blanches : les parties noires des animaux, dont cependant la chair est réputée viande blanche, se trouvent ordinairement aux cuisses & vers les reins. CHAP. I.

Les différens animaux d'une même espéce ne fournissent pas une nourriture de même qualité, comme le veau & le mouton, qui sont de l'espéce des quadrupedes, fournissent des alimens bien opposés : le veau raffraîchit, calme, est de difficile digestion pour certaines personnes, & lâche le ventre ; le mouton au contraire échauffe, agite, est de facile digestion, & resserre, en général.

Les différentes parties des mêmes animaux donnent des alimens qui ont des propriétés différentes ; les poumons sont un aliment différent de la chair, & la chair a des qualités différentes de celles des extrémités des animaux, qui donnent une espéce de gelée qui adoucit toutes sortes d'âcres, & calme.

La différente cuisson apporte encore de grandes différences dans les alimens, par rapport à leurs qualités : on en a un exemple dans les œufs ; un œuf crud est laxatif, rafraîchissant, & peu nourris-

CHAP. I. sant ; lorsqu'il est cuit, il cesse d'être laxatif & rafraîchissant, il devient nourrissant ; s'il est plus cuit, il est resserrant, échauffant, & plus nourrissant ; enfin, si on le fait durcir, il est très-resserrant, & de très-difficile digestion : on peut donner à l'œuf toutes ces différentes qualités par les seuls degrés différens de cuisson, sans y rien ajoûter, & sans en rien retrancher, le laissant dans sa coque. L'œuf qui est en général échauffant, lorsqu'il est cuit, donne le poulet, qui est rafraîchissant, quoique cuit.

Ces choses qui sont d'un usage commun, & de tous les jours, mériteroient qu'on y fît plus d'attention qu'on ne fait. Un tempérament naturellement bon, résiste plus ou moins, & plus ou moins long-temps, quelquefois même il rend insensibles les effets de la mauvaise nourriture ; aucontraire une nourriture saine soutient, & même fortifie un tempérament mauvais de naissance, si on s'y prend de bonne heure, c'est-à-dire, dès la jeunesse. Les animaux vivent des alimens, comme ils naissent de la semence : la nutrition est une génération continuée.

Des observations sur la cuisson des viandes m'ont fait soupçonner qu'il y

a de l'acide vitriolique dans les animaux, ou bien l'acide vitriolique ne seroit pas essentiel dans la composition du foie de soufre. CHAP. I.

On pourroit faire pour la guérison des maladies, un plus grand usage des animaux, qu'on ne fait. Ils ont des propriétés médicinales qu'on ne connoît pas, & qu'on ne recherche point. M. Bouguer, de l'Académie Royale des Sciences, rapporte dans son Histoire du Voyage du Pérou, qu'il y a en Amérique une espéce de Corbeau singulier, qu'on nomme le *Galinasso*, dont la chair a différentes propriétés, médicinales, & quoique les Habitans de cette partie de la Terre connoissent l'efficacité de cet oiseau, pour la guérison de plusieurs maladies, rarement ils en font usage, parce que sa chair a une mauvaise odeur. Ce corbeau differe des nôtres, en ce qu'il est plus gros, & que sa tête, au lieu d'être revêtue de plumes, n'est couverte que d'une peau noire, qui forme une espéce de casque.

Comme les différens animaux sont composés de différens principes, ils ont aussi différentes propriétés médicinales, & les différentes parties des animaux fournissent des remédes qui ont des ver-

CHAP. I.

tus différentes; c'eſt pourquoi on trouve différens remédes dans le lait & l'urine, dans les œufs, les limaçons, les cloportes, les écreviſſes, les coraux, les vipéres, les vers à ſoie, le cerf, la tortuë, &c.

Quoique le feu agiſſe de la même façon, en général, ſur ces différens animaux, cependant les médicamens qui en ſont produits ont des propriétés différentes les uns des autres, par exemple, le ſel, ou l'eſprit volatil de corne de cerf eſt bon dans les maladies convulſives & dans les fiévres malignes dans leſquelles les parties ſolides du corps, comme les nerfs, ſont particuliérement affectées; au lieu que le ſel volatil de vipere eſt préférable dans les fiévres malignes qui viennent de la corruption des humeurs du corps, & qui tendent à faire des éruptions à la peau.

CHAPITRE II.

Du Lait.

LE Lait eſt un médicament alimenteux, & un aliment médicamenteux. Un médicament eſt en général meilleur, lorſqu'en même temps qu'il corrige ce qui produit la maladie, il

soutient la vie en nourrissant le corps : on est sûr qu'un médicament de cette espéce, employé à propos, ne prend point sur le tempérament. CHAP. II.

Le meilleur choix qu'on puisse faire des alimens, c'est d'user par préférence de ceux qui en même temps qu'ils nourrissent, corrigent ce qui peut être mauvais dans le corps, ou empêchent qu'il ne s'y forme rien de contraire à la santé.

C'est pourquoi le lait est bien recommandable, & comme aliment, & comme médicament. Le lait est la nourriture la plus naturelle pour les animaux qui ne sont point formés, ou qui sont infirmes, comme les farineux fournissent la nourriture la plus naturelle pour ceux qui sont formés, & qui sont en santé.

Le lait ne guérit point tout d'un coup les maladies, même celles pour qui il est le reméde le plus efficace, les remédes agissent plus ou moins promptement dans les maladies auxquelles ils conviennent, selon que ces maladies sont plus ou moins longues ou vives ; le lait convient sur-tout dans les maladies longues, qu'on appelle *chroniques* ; c'est pourquoi il ne redonne la santé qu'avec

CHAP. II. le temps. Il ne faut pas espérer mettre moins de temps à guérir, qu'on en a mis à devenir malade.

Le lait agit insensiblement en adoucissant les âcres des humeurs, qui, répandues dans toutes les parties du corps, ne peuvent être, à cet égard, totalement changées en peu de temps : le lait les corrige, & en même-temps les renouvelle, parce qu'il fournit une nourriture nouvelle & saine, pendant que les vieilles humeurs âcres se dissipent en détail par les couloirs du corps.

Le lait pour être bon, en général, ne doit point tirer sur le jaune, ni sur le verd, il doit être d'un blanc fort, & égal, il ne faut pas qu'il soit ni trop clair, ni trop épais ; pour en éprouver la consistance, on en verse une larme sur l'ongle du pouce, s'il est d'une bonne consistance, il ne mouille pas tout d'un coup l'ongle, & il y reste en larme sans s'étendre. Le lait des animaux qui ont nouvellement fait leurs petits, est plus clair que lorsqu'il y a long temps qu'ils l'ont fait. Le lait de chêvre, & celui de brebis, est plus épais que celui d'ânesse.

Le lait ne doit point paroître salé ni amer au goût, il faut en général que le lait soit doux. Au reste, les laits de dif-

férens animaux, ſont différens : le lait eſt différent auſſi ſelon la différente pâture de l'animal ; c'eſt à quoi on ne fait pas aſſez d'attention, quoique cela ſoit fort important dans les occaſions où on fait prendre le lait pour la guériſon de quelque maladie ; il faudroit dans ce cas faire nourrir la bête avec des choſes dont les propriétés conviennent dans les cas pour leſquels on fait prendre le lait. CHAP. II.

Le temps où en général le lait eſt le meilleur, c'eſt lorſqu'il y a ſix ſemaines, ou environ, que la bête a fait ſon petit ; & la meilleure ſaiſon pour uſer du lait comme médicament, c'eſt dans l'Automne & dans le Printemps, & préférablement dans les mois de Mai & de Septembre ; non-ſeulement parce que les corps ſont plus diſpoſés par la température de l'air, à recevoir les bonnes impreſſions des médicamens, mais encore plus, parce que le lait eſt meilleur dans ce temps-là : la bête a alors de meilleurs pâturages, & elle y jouit auſſi du même avantage de la douceur de la ſaiſon.

Le lait eſt compoſé de trois parties principales ; de la crême, qui eſt la partie butireuſe du caillé, qui eſt la par-

CHAP. II. tie fromageuſe ; & du petit-lait qui en eſt la partie ſéreuſe : il faut avoir égard à ces trois parties du lait, dans l'uſage qu'on en doit faire.

La crême, ou le beurre qu'on en tire eſt à préférer, pour ceux qui ont beſoin qu'on adouciſſe dans eux une ſalure aigre, ou un âcre de la nature de ſaumure, lorſque ces âcres ſont trop actifs par le défaut d'une bile naturelle qui émouſſeroit leur cauſticité ; la crême & le beurre produiſent beaucoup de bile, c'eſt pourquoi ils ne conviennent point aux perſonnes bilieuſes en général.

La partie fromageuſe, ou le fromage pris frais, eſt très-propre à redonner du corps au ſang diſſous ou appauvri, & il redonne de l'embonpoint ; mais il faut pour cela n avoir point d'obſtruction, & poſſéder un bon eſtomac.

On peut voir dans le Chapitre ſuivant les propriétés du petit-lait, qui eſt la partie ſéreuſe du lait.

Il y a des tempéramens auſquels le lait eſt tout-à-fait contraire ; tels ſont les pituiteux & la plûpart de ceux qui ont beaucoup d'embonpoint, ou dont les vaiſſeaux ſont naturellement petits ; il eſt pernicieux aux perſonnes vapo-

reuſes, ou mélancoliques, & à ceux qui n'ont pas les couloirs du bas-ventre libres ; tels ſont ceux qui ont des maladies du foie, ou de la rate ; il ne convient pas non plus à ceux qui ont des maladies de la tête, comme étourdiſſemens ; épilepſie ; le lait eſt incompatible avec la fiévre, autre que la fiévre lente, de conſomption, ou de pulmonie. CHAP. II.

Pour prendre le lait, il faut s'y préparer, & cette préparation doit être différente, ſelon les différentes perſonnes auſquelles on veut le faire prendre ; il faut ſurtout s'attacher à mettre l'eſtomac dans un état à le bien recevoir, & à le digérer.

Le lait ne doit point cailler dans l'eſtomac, mais ſeulement s'y prendre, comme il ſe prend dans un lieu chaud par la preſſure ; la ſalive a la qualité de faire prendre le lait, comme le fait la preſſure, & on le digere d'autant mieux, que la ſalive & la liqueur de l'eſtomac, ont plus cette propriété naturelle de faire prendre le lait ſans le cailler, comme le font cailler les acides ; c'eſt pourquoi la meilleure façon, & la plus naturelle d'uſer du lait, c'eſt de le ſucer, de tetter, parce que le lait ſe mêle ainſi avec

CHAP. II. une plus grande quantité de salive, en passant dans la bouche, & qu'il ne s'en évapore rien, ne communiquant point avec l'air.

Il y a plusieurs façons de prendre le lait, selon les différens tempéramens de ceux qui le prennent, & selon les différentes circonstances dans lesquelles on le prend. La meilleure façon après celle de tetter, c'est de prendre le lait chaud, au sortir de la mamelle ; on y mêle quelquefois de l'eau, & on l'appelle dans cet état *lait-coupé* ; on le prend ainsi lorsqu'il a peine à passer pur ; on le peut couper avec de l'eau de gruau, ou de l'eau de ris, ou de l'eau d'orge qui est celle qui, en général, convient le mieux pour prendre avec le lait. Dans des occasions de dévoyemens, on le ferre, en y plongeant un fer rougi au feu ; il faut dans ce cas nourrir la bête de paille & d'avoine, & non pas d'herbe & d'orge ; ou il ne faudroit lui donner que des herbes astringentes, comme est le plantain ; les Médecins Grecs faisoient mettre dans le lait des pierres blanches de la Mer, après les avoir fait rougir au feu, ou ils les y faisoient bouillir, jusqu'à ce que le lait fût diminué de moitié, ce qu'ils re-

commandoient pour les dévoyemens avec ulceres dans les inteſtins. CHAP. II.

Lorſqu'il s'agit de ſe rafraîchir, ſurtout ſi on eſt dans la ſaiſon de l'Eté, & ſi le lait convient naturellement au tempérament, il faut le prendre froid; quand on fait chauffer le lait au feu, il s'en fait une diſſipation qui diminue à quelques égards la bonne qualité naturelle du lait.

Au reſte, le lait eſt moins ſujet à ſe cailler, lorſqu'il a bouilli; on y fait quelquefois bouillir quelque plante médicinale, telle qu'eſt la racine de perſil; la menthe a ſur toutes les autres herbes, la propriété de faire digérer le lait.

Il eſt à propos de délayer dans le lait un peu de miel ou de ſucre, pour en faciliter la digeſtion, & le rendre plus difficile à cailler.

Le lait, qui en général eſt ſi doux, & ſi propre à remédier aux mauvais effets du ſublimé corroſif, peut être un moyen de faire du ſublimé corroſif: *faire du ſublimé corroſif avec du lait*, eſt un problême de Chimie à réſoudre.

Le lait a différentes propriétés, ſelon les différentes eſpéces d'animaux d'où on le tire; il eſt différent auſſi, ſelon les différens tempéramens de ces ani-

CHAP. II.

maux ; comme la couleur du poil désigne le tempérament, il ne faut pas regarder comme une chose superstitieuse, d'avoir égard à la couleur du poil de la femelle, pour choisir le lait : une rousse & une noire donnent le lait le moins bon en général ; celles qui ont le poil blond, & celles qui l'ont brun, le donnent meilleur ; celles qui ont le poil châtain, sont entre toutes, celles qui donnent le meilleur lait. Une jeune, qui n'a pas encore atteint le dernier degré de croissance, & une vieille, donnent un plus mauvais lait, qu'une femelle qui est jeune, & qui cependant a pris toute sa croissance ; il faut aussi que la femelle, du lait de laquelle on use pour la santé, soit dans un état tranquile ; il ne faut pas qu'elle soit en chaleur, on doit aussi se précautionner pour la mettre à couvert de frayeur, parce que la frayeur est capable de donner une mauvaise qualité au lait, & même, comme on dit ordinairement, de le faire perdre, la bête cessant d'en avoir.

Dans plusieurs cas de maladies de poitrine, comme dans la phthisie, on rend le lait plus efficace, en y faisant bouillir des limaçons, & des feuilles de pas-d'âne ; il faut mettre dans une chopine

chopine de lait frais tiré, une douzaine de limaçons, après les avoir lavés & en avoir ôté les coquilles. Je penſe qu'on ne doit laver les limaçons que pour la propreté, & non pas pour en ôter la bave, qui eſt ce qui en fait la qualité adouciſſante : il faut, autant qu'on le peut, les avoir nouvellement cueillis, & les prendre dans les bois ; quand on eſt obligé de les garder, on doit leur donner du ſon. Lorſque le lait boût avec les limaçons, il faut y ajoûter une demi-poignée de feuilles de pas-d'âne coupées menu, & faire bouillir un demi-quart-d'heure. CHAP. II.

Le lait de femme eſt le meilleur de tous en général pour les hommes, pourvu que toutes les circonſtances que je viens d'expliquer, s'y trouvent, & en ſuppoſant les conditions requiſes pour que le lait ſoit bon ; mais il y a quelques-unes de ces conditions qui ſont très-difficiles à trouver dans la femme, ſçavoir, qu'elle ſoit d'un tempérament tranquille, peu ſenſible aux ſujets de frayeur, & ſans concupiſcence. Il eſt très-difficile de ne faire prendre à une nourrice que la nourriture convenable, ce qui eſt pourtant de la plus grande conſéquence, parce que le lait tient

CHAP. II. beaucoup de la nature des alimens dont il eſt le produit ; la nourrice doit être alimentée différemment, ſelon l'état différent du malade qu'elle doit allaiter : on peut dire en général, qu'elle ne doit point boire de vin, ni manger de viande, il faut qu'elle uſe d'alimens farineux, comme eſt le pain, le gruau, le millet, le ris, l'orge, les lentilles, &c. Il eſt bon de lui faire prendre auſſi le lait avec régime, ſoit celui d'âneſſe, ſoit celui de chêvre, ſoit celui de vache, ſelon la maladie du malade qu'elle allaite ; on peut auſſi la mettre au lait pour toute nourriture, faiſant tout ce qu'il faut, pour que le lait de la bête dont elle uſe, ait toutes les qualités poſſibles : j'ai vu de bons effets de cette conduite. Comme il eſt des cauſes éloignées des maladies, il faut avoir attention aux cauſes éloignées de la guériſon qu'on en peut produire par ces recherches.

Le plus ſouvent, le lait ne réuſſit pas, parce que la nourrice n'eſt pas comme elle doit être ; communément on la charge d'alimens, pour, dit-on, donner du lait à la nourrice ; on la remplit ainſi de crudités, & on s'imagine qu'il ſe fera une tranſmutation en un lait

doux & rafraîchiſſant, des alimens aſ- CHAP. II.
faiſonnés, & de la boiſſon ſpiritueuſe qu'on lui fait prendre.

Le lait de vache eſt en général, celui qui après le lait de femme, eſt le plus convenable. Lorſqu'on prend le lait de vache pour toute nourriture, on en prend trois ou quatre fois par jour, environ une chopine chaque fois. Dans les premiers temps, il ſemble qu'il ne nourrit pas aſſez, parce que les vaiſſeaux des digeſtions n'ont pas à travailler, comme lorſqu'on prend les nourritures ordinaires. On croit auſſi être affoibli par ce régime, ce qui ne vient que de ce qu'on n'eſt pas animé par le lait, comme on l'eſt par les nourritures âcres, ſurtout ſi on y joint le vin : cependant dans la ſuite du régime du lait, on ſe trouve rarement du beſoin, parce que le lait étant de tous les alimens le plus nourriſſant, il exempte plus long-temps de la faim. Ce régime n'eſt ennuyeux, que parce qu'on n'a pas le plaiſir de remplir un beſoin, mais le plaiſir de n'avoir point de beſoins eſt à préférer à celui de les remplir, ſi on eſt ſage.

Le lait de chêvre, eſt après le lait de vache, le plus ſalutaire, & il convient mieux qu'un autre à ceux qui ſont d'un

CHAP. II. tempérament froid & humide, avec une maigreur extraordinaire ; il reſſerre, il met en mouvement les liqueurs du corps, & il eſt de tous les laits, celui en général, dont l'eſtomac s'accommode le mieux ; il a peu de ſéroſité.

Le lait de brebis reſſerre les malades qui ont le ventre trop relâché, & il met autant en mouvement les liqueurs, que le fait le lait de chêvre ; il eſt échauffant, & il ſe digere très-facilement auſſi : il a encore moins de ſéroſité que n'en a le lait de chêvre ; il convient à ceux d'un tempérament humide, froid & relâché, lorſque le lait leur eſt néceſſaire.

Pour ce qui eſt du lait d'âneſſe, il eſt de tous les laits, celui qui a le plus de ſéroſité, & qui eſt le moins nourriſſant, il humecte, il rafraîchit & il tempere. Le lait d'âneſſe relâche ordinairement le ventre, il eſt peu nourriſſant ; il y a même des malades qu'il amaigrit ; il eſt rare qu'il procure de l'embonpoint, ce qu'il fait cependant quelquefois, en adouciſſant les âcres qui font la maigreur ; au lieu que les autres laits fourniſſent en même-temps une ſubſtance qui engraiſſe communément ceux qui en font uſage.

Il faut ſçavoir que le lait eſt en géné-

ral, ce qu'il y a de meilleur pour rétablir un malade, mais qu'il eſt ſouvent ce qu'il y a de moins propre pour le guérir : le lait eſt ce qu'il y a de plus adouciſſant, mais c'eſt auſſi ce qu'il y a de plus corruptible.

CHAPITRE III.

Du Petit-Lait.

IL y en a qui, mal-à-propos, confondent le petit-lait, & le lait-coupé. Le petit-lait eſt la partie aqueuſe ou ſéreuſe du lait, ſéparée de la crême ou partie butireuſe, & du caillé qui en eſt la partie fromageuſe : le lait coupé eſt du lait mêlé avec quelque eau.

Il y a pluſieurs moyens de ſéparer le petit-lait, cette partie ſéreuſe du lait, de ſes autres parties, c'eſt-à-dire, il y a pluſieurs façons de faire le petit-lait. On le prépare ou ſans feu, ou par le feu : on fait le petit-lait ſans feu, lorſque le lait étant pris ou caillé, on le met à épurer ; cela ne ſe peut bien faire ainſi qu'en Eté ; le lait ne ſe prend point lorſqu'il fait froid, il eſt très-long-temps à cailler en Hiver.

Pour faire le lait-pris, on délaye de Lait-pris.

CHAP. III. la preſſure dans un peu de lait : il faut un grain de preſſure tout au plus, pour chaque once de lait, & enſuite on y ajoûte peu à peu la quantité de lait qu'on veut faire prendre, & on le laiſſe dans cet état tout le jour ; le ſoir on met le lait-pris dans un morceau d'étamine, ou dans un pannier à fromage, poſé ſur le cul d'une aſſiette renverſée, & placée dans un ſaladier, où dégoûtera le petit-lait pendant la nuit. Lorſque le Médecin juge à propos de rendre le petit-lait plus médicinal, on met dans le ſaladier, ou ſous le pannier à fromage, de la fumeterre, ou quelqu'autre plante, qui, à meſure que le petit-lait ſe forme, lui donne une qualité convenable au malade auquel on le fait prendre.

Le lait qui ſe caille de lui-même, donne auſſi du petit-lait, lorſqu'après l'avoir écrêmé, on le met à épurer, comme on y met le lait-pris.

Le lait étant de cette façon très-long-temps à ſe prendre ou à cailler, le petit-lait qui en ſort eſt ſujet à aigrir. On n'eſt pas ſi expoſé à cet inconvénient, lorſqu'on le fait par le feu : ſi après avoir délayé la preſſure dans le lait, on met le vaiſſeau ſur les cendres chaudes, ou au bain-marie, après l'avoir cou-

vert, le lait se prendra ainsi en peu de temps, & alors il suffit de faire cette opération le soir, & de le mettre ensuite dans un lieu frais à épurer, avant que de se coucher, pour l'avoir le lendemain dès le matin; on peut même ne le faire que le matin, si on le veut. Si on met le lait à prendre sur des cendres bien chaudes, ou dans de l'eau bouillante, il ne sera qu'un quart-d'heure à prendre; mais il faut après cela le laisser refroidir, avant que de le casser & de le mettre à épurer. On ne doit pas le presser dans l'étamine où on le passera, on doit seulement le laisser égoutter. CHAP. III.

Pour faire prendre ainsi le lait, on peut aussi employer autre chose que la presure, comme est l'herbe nommée *caille-lait*, ou *petit muguet*; celui à fleurs blanches, & celui à fleurs jaunes sont également bons pour faire prendre le lait.

On peut encore faire le petit-lait plus promptement, & même le faire sur le champ, en mettant le lait sur le feu à bouillir avec le caille-lait, ou avec l'oseille, ou avec la fleur d'artichaut, ou avec de la pomme de reinette coupée en rouelles, ou en mettant du jus

CHAP. III. de citron ou de la crême de tartre dans le lait, lorsqu'il est prêt à bouillir. Lorsqu'on veut faire le petit-lait avec la crême de tartre, il faut l'avoir en poudre très-fine ; on en met environ deux grains pour chaque once du lait dont on veut tirer le petit-lait.

On fait le petit-lait plus ou moins clair, selon les différentes circonstances dans lesquelles on veut l'employer. Pour l'avoir clair, on le filtre par une étamine plus serrée, ou bien on le verse dans un entonnoir, dans le fond duquel on a mis du coton, ou enfin on le clarifie avec du blanc d'œuf : on délaye dans une chopine de petit-lait un blanc d'œuf battu ; on met le tout sur un feu vif, & dès que le petit-lait bouillonne en jettant de l'écume, il faut le retirer de dessus le feu, & le passer ; on peut même se servir de papier à filtrer pour l'avoir plus clair ; & lorsqu'on veut clarifier du petit-lait qui a été fait avec de la présure, il faut, après y avoir délayé le blanc d'œuf, & lorsqu'il commence à bouillir, y jetter de la crême de tartre, & le retirer du feu pour le filtrer. On a par ce moyen un petit-lait clair comme de l'eau de roche.

Petit-lait clarifié.

Vertus. Le petit-lait est différent, selon les

différens laits d'où on l'a tiré : par exemple, le petit-lait de chêvre a des propriétés différentes de celles du petit-lait de vache, comme le lait de chêvre eſt différent du lait de vache. Le petit-lait de chêvre eſt plus ſtomacal & anti-ſcorbutique ; il eſt plus actif & plus diſſolvant des principes des plantes, c'eſt pourquoi on doit le préférer dans ces occaſions, & on doit le choiſir pour faire la confection hamech. CHAP. III.

Le petit-lait a auſſi des qualités différentes, ſelon la différente façon dont on l'aura préparé ; en général, le petit-lait préparé ſans feu eſt un peu plus rafraîchiſſant & plus laxatif, que ne l'eſt le petit-lait préparé par le feu.

Le petit-lait qui eſt fait avec la preſſure, ou avec le caille-lait, ou avec les fleurs d'artichaut, eſt meilleur pour ceux qui ſont ſujets aux aigreurs, que ne l'eſt celui qui eſt préparé avec le jus de citron, ou l'oſeille, ou la crême de tartre.

Le petit-lait clarifié convient mieux que celui qui ne l'eſt pas, à ceux dans leſquels on craint la fiévre, & dans qui le lait a naturellement beaucoup de peine à paſſer, & ſurtout lorſqu'il s'agit principalement de redonner de la féro-

CHAP. III. sité aux liqueurs échauffées & appauvries.

Le petit-lait qui n'a point été clarifié, contient encore de la partie butireuse, qui le rend plus balsamique, plus adouciſſant & plus reſtaurant : le petit-lait non clarifié tient beaucoup de la nature du lait d'ânesse.

Pour faire un petit-lait qui ſoit cordial & ſudorifique dans certaines occaſions, en même-temps qu'il eſt humectant, rafraîchiſſant, propre aux vieillards, il faut mettre du lait ſur le feu, & lorſqu'il commence à bouillir, on y verſe peu à peu en différens endroits ſur le lait, du vin d'Eſpagne, juſqu'à ce qu'il commence à cailler, alors on ceſſe d'y verſer du vin, mais on laiſſe encore un inſtant ſur le feu ; enſuite on l'en retire, & un moment après on le paſſe.

Il faut ordinairement employer un quarteron de vin ſur deux livres de lait, c'eſt-à-dire, un huit ou neuviéme de vin, ſelon la qualité du vin ; j'en ai fait faire avec du vin blanc, & avec toutes ſortes de vins, ſelon les circonſtances.

On fait ordinairement prendre le petit-lait, le matin à jeun ; on peut auſſi en faire prendre encore quelques priſes

dans la journée, mais il eſt à craindre qu'alors il n'aigriſſe dans les premieres voies, & qu'il ne gâte la premiere digeſtion : on courroit moins de riſques, ſi on ne faiſoit prendre au malade que du petit-lait pour toute nourriture. J'ai fait prendre quelquefois, & avec ſuccès, le petit-lait de deux heures en deux heures, pour tout aliment & pour tout médicament, dans des cas de ſéchereſſe & de chaleur, à des perſonnes dont le tempérament & la maladie rendoient le petit-lait extraordinairement utile. CHAP. III.

Chaque priſe de petit-lait eſt depuis un verre juſqu'à une chopine ; ſouvent on en donne le matin deux priſes à une heure ou une heure & demie de diſtance l'une de l'autre ; & le déjeûné convenable au malade, une heure & demie après la ſeconde priſe.

On ajoûte ordinairement au petit-lait, ou du ſucre, ou du ſyrop : le ſyrop, qui en général convient le mieux dans le petit-lait, c'eſt celui de violettes ; mais lorſqu'on veut le rendre plus laxatif, on y met le ſyrop de pommes compoſé, depuis une demi-once juſqu'à une once & demie dans chaque priſe.

Lorſque le malade ne digere pas bien

CHAP. III. le petit-lait, on remédie quelquefois à ce mal, en plongeant dans ce petit-lait un fer rougi au feu, ou en y faisant bouillir des feuilles de scolopendre, ou de la racine de persil.

On rend aussi le petit-lait plus médicinal, en y faisant amortir ou bouillir les plantes convenables à la maladie, comme sont les plantes pectorales pour les maladies de la poitrine ; les plantes anti-scorbutiques pour le scorbut ; & dans ce dernier cas, le petit-lait de chèvre est préférable à tout autre. Tout le monde connoît la vertu de la fumeterre jointe au petit-lait, pour purifier le sang & pour les maladies de la peau : on fait aussi quelquefois infuser de la racine de patience dans le petit-lait.

Le petit-lait a la propriété d'augmenter considérablement la vertu de la casse ; il la rend plus purgative & plus rafraîchissante. Ces deux médicamens semblent être faits pour être joints ensemble, à prendre, soit par la bouche, soit en lavement. Lorsqu'on veut faire du petit-lait pour des lavemens, il faut verser une cuillerée de vinaigre dans le lait, lorsqu'il commence à bouillir sur le feu ; ensuite, lorsqu'il a bouilli un bouillon, on le retire du feu : on le laisse reposer deux

minuttes, pour qu'il ait le temps de cailler, & on y verſe une cuillerée d'eau fraîche, pour déterminer davantage la ſéparation du petit-lait, immédiatement avant que de le paſſer. Enſuite on fait bouillir dans ce petit-lait une pincée d'anis & un quarteron de caſſe en bâton; & après avoir paſſé le lavement, on peut, ſelon le beſoin, y diſſoudre un demi-gros, ou un gros de cryſtal minéral. Le vinaigre n'eſt pas inutile dans ces lavemens pour les chaleurs d'entrailles. *Voyez* le Chapitre du Vinaigre, Part. III.

CHAPITRE IV.

Du Sel de Lait.

LE ſel de lait eſt doux, & aſſez agréable au goût; on le nomme auſſi *ſucre de lait*, par cette analogie qu'il a avec le ſucre, qui, comme tout le monde le ſçait, eſt un ſel doux, & très agréable. Sucre de lait.

Pour faire le ſel de lait, il faut prendre du petit-lait clarifié, & le faire évaporer en partie, juſqu'à ce qu'il ſe forme deſſus une pellicule, enſuite on le met dans un lieu frais, où il ſe cryſtalliſe: on en retire les cryſtaux, qui

CHAP. IV.

sont le sel de lait, qu'il faut laver légérement dans de l'eau fraîche & claire, ensuite on fait sécher ce sel avant que de l'enfermer; il faut prendre garde en le faisant sécher, de ne pas y donner un feu trop fort, parce qu'il s'alkaliseroit: le sel de lait doit être un sel moyen, & ne doit point fermenter, ni avec les alkalis, ni avec les acides, il est plus disposé à fermenter avec les acides, qu'avec les alkalis, c'est pourquoi il convient mieux à ceux qui ont dans leurs humeurs un âcre acide, qu'à ceux qui y ont un âcre alkalin, urineux, ou autre.

Quoique le sel de lait tienne encore de la nature des végétaux dont s'est nourrie la bête qui a fourni le lait, il est cependant du genre des animaux, qui en général visent à l'alkalicité.

Le sel de lait differe en quantité & en qualité, selon le différent lait d'où on le tire, & selon la différente saison où l'on est; j'ai observé que le lait du mois de Mai, donne beaucoup plus de sel, que ne fait le lait de toute autre saison; & il y a toute apparence que le lait du mois de Mai, donne aussi un sel de meilleure qualité, que celui d'un lait pris dans tout autre temps.

On peut tirer le sel du lait même, lorsqu'après l'avoir bien écrêmé, on le fait évaporer jusqu'à ce qu'il ait une consistance de syrop; alors on le met dans un lieu frais & sec, où il se congéle en une masse saline. On en tire de chaque chopine de lait, environ deux gros de sel. CHAP. IV.

On conçoit aisément que le sel de lait, étant la partie la plus saline du lait, & séparée de ses autres parties, sçavoir, de la butireuse & de la fromageuse, doit pénétrer plus facilement dans les vaisseaux capillaires, que ne fait le lait: il doit aussi être moins susceptible de corruption dans les digestions, il ne peut aigrir, comme le fait souvent le lait, & plus souvent encore le petit-lait. Vertus.

Cependant malgré ces avantages, il faut convenir que le sel de lait est une foible ressource dans les maladies, telles qu'elles soient; on le recommande particulierement pour la goutte, & pour prévenir la pulmonie; on le prend dans du thé, dans de la tisane, ou dans du bouillon, depuis douze grains jusqu'à un demi-gros, chaque prise; on pourroit en prendre à la fois, une bien plus grande dose, sans rien risquer; au contraire, il n'a d'effet sensible que comme cela. Dose.

CHAPITRE V.

De l'Eau de Millefleurs.

ON entend communément par *eau de millefleurs*, l'eau distillée de la bouse de vache ; on appelle aussi *eau de millefleurs*, l'urine de vache, lorsqu'on la prend pour reméde.

La fiente fraîche de vache nourrie d'herbes, a la qualité d'appaiser les inflammations des plaies & des tumeurs, lorsqu'elle est appliquée dessus ; il faut la faire chauffer avant que de l'appliquer : on la fait chauffer en la mettant sur des cendres chaudes, après l'avoir enveloppée dans des feuilles, comme de morelle, de choux, ou de poirée.

Pour la goutte sciatique, pour les écrouëlles, pour les duretés, & pour les tumeurs plates qu'il faut résoudre, la fiente de vache, délayée dans du vinaigre y est bonne ; il faut auparavant froter la partie avec un linge chaud, & ensuite y appliquer la fiente de vache avec vinaigre.

On employoit autrefois la bouse de vache en cataplasme pour l'hydropisie. Marc-Antonin dans son troisiéme Livre,

dit : *Heraclitus multa de naturâ rerum, & mundi conflagratione quùm disputasset, ipse intercute aquâ distendente, stercore bubulo oblitus mortem obiit.* Et Mathiole dans son Commentaire sur Dioscoride, *lib.* 2. *cap.* 73, dit : *La fiente claire que la vache fait au Printemps, aux premieres herbes, résout les apostémes enflammées des Laboureurs, & est fort bonne aux hydropiques.* CHAP. V.

Le tempérament du mâle étant différent de celui de la femelle, on ne peut disconvenir que la fiente de bœuf ne soit en quelque chose différente de celle de la vache. *Galien* & *Dioscoride* jugent celle de bœuf dessicative & attractive, & *Dioscoride* dit que la fiente de bœuf sert particuliérement à retenir en son lieu la matrice relâchée.

Lorsqu'on veut distiller de la bouse de vache, on choisit dans le Printemps, ou dans l'Automne, de la fiente nouvelle d'une jeune vache qui soit nourrie dans un bon pâturage : on fait cette distillation de la bouse de vache, au bain-marie ; cette eau est résolutive, apéritive & adoucissante ; on s'en sert extérieurement pour nettoyer & rafraîchir la peau.

L'eau de mille-fleurs dont on fait plus

CHAP. V. d'uſage, c'eſt l'urine de vache ; on choiſit celle d'une géniſſe, ou d'une jeune vache ſaine & brune, nourrie dans une bonne herbage, dans le mois de Mai, ou dans celui de Septembre, & le matin ; on reçoit dans un vaiſſeau cette urine de la vache, qui ordinairement en rend le matin lorſqu'elle ſe leve, & on la porte toute chaude au malade, qui doit être à jeun ; on lui en fait prendre depuis un poiſſon juſqu'à trois poiſſons, & deux heures après on lui donne un bouillon.

Cette eau de mille-fleurs purge par les ſelles & par les urines, c'eſt une liqueur ſavonneuſe qui diſſout efficacement les obſtructions formées par l'épaiſſeur de la bile, ou par la viſcoſité des autres humeurs ; elle purge abondamment, & même fait quelquefois vomir.

On emploie utilement ce remède dans quelques cas d'aſthme & d'hydropiſie, on l'a vu réuſſir pour des maux d'eſtomac opiniâtres, qui venoient de l'obſtruction des glandes de l'eſtomac, par l'épaiſſeur de la liqueur gaſtrique, & il a guéri des migraines qui dépendoient de cette cauſe.

On continue l'uſage de ce remède

pendant douze ou quinze jours; on le prend même plus long-temps, lorſque la maladie eſt invétérée; il y a au contraire des cas où il ſuffit d'en prendre cinq ou ſix jours. CHAP. V.

L'urine eſt en général, un reméde réſolutif & fondant, elle a en particulier, différentes propriétés, ſelon les différentes eſpéces d'animaux qui la donnent, & ſelon les différens tempéramens des animaux de chaque eſpéce. L'urine.

Il eſt rapporté dans l'Hiſtoire de l'Académie des Sciences, de *1696*, *Tome 2*, *page 279*, qu'une femme a été guérie d'une loupe au genouil, en ſix ſemaines, en appliquant ſoir & matin ſur cette loupe, un cataplaſme fait d'urine bouillie avec du ſel commun, juſqu'en conſiſtance de miel.

Ce cataplaſme doit être fort réſolutif & fondant, c'eſt une eſpéce de ſel ammoniac en forme molle; c'eſt pourquoi l'urine bouillie avec du ſon, eſt un bon cataplaſme pour réſoudre les humeurs, pour leſquelles il faut un reméde qui pénétre, en même temps qu'il adoucit.

CHAPITRE VI.

Du Febrifuge de coquilles d'œufs.

COMME il se forme naturellement à l'extérieur de certains animaux d'espéce de pierres & des écailles, comme aux huitres, aux moules, aux tortuës, aux écrevisses, il se forme de même intérieurement des pierres, des bézoarts, des coques d'œufs. On peut trouver des remédes dans toutes ces choses, en les préparant convenablement.

Pour préparer les coquilles d'œufs, il faut les nettoyer, en n'y laissant aucune peau, & il faut laver dans de l'eau chaude celles qui ne sont pas propres; ensuite on les fait sécher sur le feu dans un plat, & enfin on les broye.

Il y en a qui calcinent les coquilles d'œufs, ce qui les rend alkalines, & même caustiques, au lieu qu'elles sont naturellement adoucissantes en absorbant les âcres acides des humeurs; c'est pourquoi elles sont un très-bon remédе pour les fiévres intermittentes, qui ont pour cause un âcre aigre dans le sang.

Les coquilles d'œufs se dissolvent aisément par les acides végétaux, & par

les acides animaux ; c'eſt pourquoi ſi ceux qui prennent des coquilles d'œufs, ont des acides, les coquilles les abſorbent, comme le feroient les alkalis ; & ſi on n'a pas d'acide, les coquilles n'échauffent point, comme feroient les alkalis, elles ſont ſeulement dans ce cas, comme feroient des corps terreux, pourvu qu'on ne les ait pas alkaliſées par la calcination, & qu'on les ait ſimplemet préparées, comme on prépare les yeux d'écreviſſes. CHAP. VI.

Les coquilles qui viennent d'œufs couvés, ſont plus abſorbantes, & elles ſont préférables aux autres, ce qu'il ne faut pas regarder comme une ſuperſtition ; il ne faut pas conteſter que les œufs, juſqu'à leurs coquilles, ne reçoivent un grand changement par l'incubation de la poule. Les coquilles d'œufs qu'on prend pour faire le reméde de Mademoiſelle Stephens, doivent être d'œufs couvés, & dont les pouſſins ſont ſortis ; car les coquilles d'œufs couvés, & qui auroient pourris, ne feroient pas d'une bonne qualité.

Pour uſer des coquilles d'œufs dans les fiévres qui viennent par accès, il faut prendre environ une once, ou une douzaine de coquilles d'œufs prépa-

CHAP. VI.

rées ; on les casse en petits morceaux, & on les fait bouillir dans cinq demi-septiers d'eau, pour réduire à une pinte. On prend cette décoction de coquilles d'œufs, dans les intervalles des accès de fiévre, un gobelet de trois heures en trois heures ; ensuite on broye en poudre grossiere les coquilles restantes, & on les fait rebouillir de même dans cinq demi-septiers d'eau, pour réduire à une pinte ; enfin on broye ces coquilles en poudre fine, en y versant peu à peu cinq demi-septiers d'eau, qu'on fait réduire de même par le feu, à une pinte ; & si la fiévre subsiste après cela, il faut encore ajoûter quelques coquilles à la poudre restante, pour en faire de même une nouvelle décoction.

On prend un demi-septier de cette décoction, de trois heures en trois heures, dans les intervalles des accès, & un bouillon une heure & demie après chaque prise.

Les coquilles d'œufs sont plus efficaces pour certains malades, dans le vin, que dans l'eau.

On met dans une pinte de vin, environ une douzaine de ces coquilles concassées, & on les y laisse tremper pendant vingt-quatre heures, avant que

de s'en ſervir ; enſuite on prend un verre de ce vin dans le relâche de la fiévre, de trois heures en trois heures, & un potage ; ou un bouillon, une heure & demie après chaque priſe. CHAP. VI.

Il y a encore une autre façon de prendre les coquilles d'œufs, & qui eſt plus utile dans bien des cas ; c'eſt de les avaler en poudre fine, on en prend une priſe de trois heures en trois heures, depuis neuf grains juſqu'à un demi-gros ; on y joint du tartre vitriolé pour digérer les humeurs, & donner la liberté du ventre ; on y met du cinnabre, lorſqu'il s'agit de purifier les humeurs, & de calmer les nerfs ; on les mêle avec du corail préparé, pour fortifier, & pour arrêter les flux d'humeurs & de ſang ; on y ajoûte un peu d'iris, lorſque les fiévres ſont catarreuſes ; on joint auſſi les coquilles d'œufs aux préparations martialles, dans des cas de fiévres intermittentes, opiniâtres par des obſtructions, ſurtout aux perſonnes du ſexe, qui n'ont pas bien leurs régles.

Les coquilles d'œufs priſes en grande doſe ſont bonnes auſſi pour guerir les fleurs blanches.

CHAPITRE VII.

Des Cloportes.

TOUT le monde connoît les cloportes ; les meilleurs ſont ceux qui ſe trouvent en Campagne dans les bois ; il faut les choiſir blancs & luiſants, comme ſi ils étoient argentés, les plus mauvais cloportes ſont ceux qui ſont noirs, & qui ſe trouvent dans des endroits qui ſentent mauvais, comme ceux qui ſont dans le fumier.

Les cloportes vifs écraſés dans de la tiſanne, ou dans de l'apozême, ou dans un bouillon, ou dans du vin blanc, ſont en général à préférer à la poudre de cloporte, priſe de même dans ces liqueurs.

Quarante ou cinqnante cloportes mis en nouet dans un petit linge, & trempés pendant vingt-quatre heures dans un petit verre de vin, vuident bien les poumons des aſthmatiques ; ſi ils boivent ce vin après y avoir exprimé le jus des cloportes renfermés dans ce nouet.

Les cloportes dans le vin ſont bons auſſi

aussi pour certaines jauniſſes, & pour les rétentions d'urine.

Pour préparer les cloportes, il faut les mettre dans du vin blanc, les y laiſſer infuſer, enſuite les en retirer, les faire ſécher au four, ou dans une étuve, & les mettre en poudre; enſuite on paſſe cette pourdre par un tamis; c'eſt la poudre de cloportes, préparée.

Ayant mis une livre & onze onces de cloportes à la diſtillation, j'en ai retiré ſix onces d'eſprit volatil, ſix gros de ſel volatil, & une once & demie d'huile noire empyreumatique; les ſix gros de ſel volatil ſe ſont réduits par la rectification à cinq gros. Ayant mis de ce ſel dans de la diſſolution d'argent, il ne s'eſt point fait de précipité; ayant verſé de l'eſprit de vitriol dans de l'eſprit de cloportes, il s'eſt fait un précipité d'une poudre brune.

Eſprit volatil de cloportes.

Sel Volatil de cloportes

Les cloportes ſont apéritifs, c'eſt pourquoi on en met dans les apozêmes apéritifs pour l'hydropiſie, ils agiſſent particuliérement ſur la ſéroſité du ſang; c'eſt pourquoi ils ſont bons dans des maladies d'yeux, qui viennent d'une trop grande quantité d'eau qui s'y porte, ou de ce qu'elle y eſt trop viſqueuſe; elles fondent la lymphe épaiſſie, c'eſt

Vertus.

CHAP. VII. pourquoi on les emploie utilement pour dissiper les tumeurs des glandes.

Dose. On donne les cloportes écrasés dans chaque prise d'apozême, ou dans chaque bouillon, depuis cinq, jusqu'à dix; & si on emploie la poudre de cloportes, on en donne depuis trois grains jusqu'à neuf grains pour chaque prise, en réitérant plusieurs fois par jour.

On joint souvent l'éthiops minéral à la poudre de cloportes, & on allie ces deux remédes avec le syrop des cinq racines apéritives, pour fondre les tumeurs lymphatiques; on y ajoûte la poudre de vipere, pour purifier le sang, sur-tout dans les maladies de la peau, alors on fait l'alliage avec le syrop de fumeterre; on peut aussi, selon les différentes circonstances, y joindre les yeux d'écrevisses, le cinnabre, des gommes, &c. On sçait que la poudre de cloportes fait une grande partie des pilules du Medecin Morton.

Les cloportes employés extérieurement sont aussi fort utiles dans quelques cas de maladie; on applique des cloportes vifs entre deux linges sous le menton des malades de fiévres continuës, lorsqu'ils on la langue épaisse & chargée d'une matiere glaireuse, ce que

le Peuple appelle *avoir du chancre dans la gorge.*

Dioſcoride recommande qu'on les incorpore avec du miel, pour la ſquinancie, en frottant avec, la partie malade.

Le Médecin Riviere, Liv. 3, Ch. 3. de ſa Pratique, dit; que les cloportes infuſés dans de l'huile violat, roſat, ou de nénuphar, & enſuite exprimés, ſont un bon reméde anodin; que ces animaux ont une grande vertu pour appaiſer la douleur, & que pour cette raiſon on doit les employer dans les douleurs de dents, d'hémorrhoïdes, & autres. Il ajoûte qu'on peut les employer autrement pour les douleurs d'oreilles, qu'il faut mettre les cloportes vifs dans de l'eau & de l'huile enſemble, & qu'on fait bouillir juſqu'à ce que l'eau ſoit conſumée. Dioſcoride, Liv. 2, Chap. 34. les recommande auſſi pour les douleurs d'oreille, mais il les prépare autrement; il fait broyer & chauffer les cloportes avec de l'huile roſat, dans une écorce de grenade.

Galien, dans ſon Livre de la Compoſition des Médicamens particuliers à chaque partie du corps, vante pour les maux de tête, les cloportes cuits en

huile, & il préfere pour cela les cloportes qui ſe trouvent ſous les cruches ou ſous les vaſes qui contiennent de l'eau.

CHAPITRE VIII.

Du Corail préparé.

DANS les premiers temps qu'on a connu le corail, ou plutôt lorſqu'on a commencé à y faire attention, ſa forme qui eſt en eſpéces de branches, l'a fait prendre pour une plante ; dans la ſuite les Naturaliſtes l'ont mis dans le genre des minéraux, pour ſa conſiſtance pierreuſe ; mais M. le Comte de Marſilly, ayant depuis obſervé le corail dans l'eau de la Mer même, qui, comme tout le monde le ſçait, eſt ſon élémeut, apperçut à ſa ſurface quelques mamellons blancs & tendres qui lui parurent être des fleurs du corail, qui diſparoiſſoient lorſque le corail étoit tiré de la Mer : il obſerva auſſi que le corail durciſſoit à l'air, & qu'il ſe ramolliſſoit dans l'eau de la Mer. Ces obſervations firent remettre le corail dans le genre des végétaux.

M. Peiſſonnel, Médecin de Marſeille,

ayant répété en Botaniſte, l'obſervation de M. le Comte de Marſilly, remarqua que ce qui avoit paru des fleurs à cet illuſtre Phyſicien, étoit de vrais animaux, ou inſectes marins, & il ſe confirma dans ce ſentiment, par pluſieurs obſervations qu'il fit dans la ſuite, pendant ſes voyages en Afrique, dans le lieu même où ſe fait la pêche du corail. CHAP. VIII.

On ne fit pas alors le cas qu'on devoit faire des découvertes de ce Médécin, on rejetta ſon ſentiment, & on établit encore plus déciſivement dans le genre des végétaux, le corail, qui doit être dans celui des animaux.

Enfin M. Bernard de Juſſieu a confirmé par de nouvelles obſervations, celles de M. Peiſſonnel, & il a diſſipé les doutes où on étoit ſur cette matiere. *Voyez* les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, année 1742, page 290.

Dans l'eſpace de plus de cent lieuës, la Mer eſt remplie de bancs & de rochers couverts de corail, ce qui fait donner à cette Mer le nom de *Mer rouge*.

L'animal du corail fait des œufs; ſes œufs qui tombent ſur des rochers s'y durciſſent d'abord par le côté ſur lequel il y eſt poſé, comme les écailles d'huitres

CHAP. VIII.

qui ſont membraneuſes d'abord, ſe durciſſent dans la ſuite; l'œuf éclos ſans que l'animal en ſorte tout-à-fait, & ſa coquille ſe fortifie en formant une eſpéce de tronc, d'où il part enſuite des branches, parce que c'eſt le propre de cet animal de pouſſer par les côtés en ſe multipliant, comme fait le polype qui pouſſe par ſes côtés d'autres polypes.

L'animal qui fait le corail paroît ainſi à l'extérieur dans des mamelons formés par des capſules, ce qu'on avoit pris pour des fleurs; deſorte qu'on peut dire que le propre de cet animal eſt d'être ſur ſa coquille, comme c'eſt le propre des autres animaux teſtacés d'être dedans.

L'animal au corail produit des œufs, comme le font les polypes, qui, quoiqu'ils ſe reproduiſent, font auſſi des œufs, comme certains arbres viennent de graine, quoiqu'ils ſe reproduiſent par leurs branches, ou de bouture.

Le corail eſt un animal-plante, ou une plante-animale, qui tient même du minéral par le tiſſu de ſa matiere. Il eſt dans la nature des points où ſe réuniſſent les choſes les plus oppoſées: tout ſe tient dans le Monde, & ſe reſſemble à quelques égards, malgré les différen-

rences essentielles, & les variétés infinies qui y sont. CHAP. VIII.

Il y a le corail blanc & le corail rouge, c'est du corail rouge dont on se sert ordinairement. Le corail est en général astringent, fortifiant, calmant & absorbant; il n'échauffe pas, au contraire il rafraîchit en adoucissant.

Pour faire le corail préparé, on choisit du corail bien dur & bien net, on le lave dans de l'eau chaude, ensuite on le réduit en poudre dans un mortier, & enfin on passe cette poudre sur le porphyre, pour la rendre plus fine; & pendant qu'on la broye sur le porphyre, on y fait tomber goutte à goutte un peu d'eau; on peut même en former des trochisques.

Il faut broyer le corail dans un mortier de marbre ou de fer, parce qu'il seroit à craindre que, si on se servoit d'un mortier, dans la composition duquel il y eût du cuivre, le corail n'en prît une mauvaise qualité: lorsqu'on se sera servi d'un mortier de fer, il faudra éprouver la poudre de corail avec un couteau aimanté, pour en ôter le fer.

Il faut pendant qu'on broye le corail sur le porphyre, y verser un peu d'eau, pour n'en pas perdre la poudre la plus

CHAP. VIII.

fine ; il faut préférer pour cela une eau médicinale, comme eſt l'eau-roſe ; il faut, autant qu'on le peut, perfectionner la préparation des remédes, & n'y pas négliger les plus petites choſes, comme eſt celle-là.

Lorſqu'on n'a pas de porphyre pour y broyer le corail, il faut paſſer par un tamis de ſoie bien fin, le corail réduit en poudre dans le mortier.

Doſe.

La doſe du corail préparé eſt depuis trois grains juſqu'à un ſcrupule, & on en réitere la priſe pluſieurs fois dans un jour, ſelon le beſoin ; rarement on donne le corail ſeul, ordinairement on le joint aux yeux d'écreviſſes, à la nacre de perle, à l'éthiops, à la poudre de vipere, au cinnabre, au tartre vitriolé, ou au ſel de *duobus*, ſelon la nature des maladies, & les circonſtances dans leſquelles le Médecin fait prendre le corail préparé.

CHAPITRE IX.

Du Magiſtere, & du Sel de Corail.

Diſſolution du corail.

ON peut diſſoudre le corail par le moyen du vinaigre ; on verſe peu à peu de bon vinaigre blanc, ou du

vinaigre distillé, sur du corail concassé, & on laisse le tout pendant un jour dans un lieu chaud; ensuite on verse par inclination la dissolution, & s'il reste encore du corail, on verse de nouveau vinaigre dessus, ce qu'on réitere jusqu'à ce qu'il ne reste plus de corail. Cette dissolution se fait avec fermentation; il faut, lorsque la dissolution est faite, filtrer la liqueur par le papier gris. CHAP. IX.

Pour faire le magistere de corail, il faut verser dans la dissolution de corail, de l'alkali du tartre fondu dans de l'eau; la dissolution du corail se troublera & blanchira, ensuite il s'en précipitera une poussiere très-fine, qu'on lave dans plusieurs eaux, & qu'ensuite on fait sécher: c'est le magistere de corail. Magistere de corail.

Si on fait évaporer jusqu'à siccité la dissolution de corail, sans y avoir fait de précipitation, & si après avoir lavé & séché plusieurs fois ce qui sera resté, on le met sur un marbre, ou dans un plat de fayance à la cave, pendant les mois de Juin, Juillet & Août, il se résoudra en une liqueur, qu'il faudra mêler avec de bon esprit ardent de roses, & le mettre en digestion dans des vais-

CHAP. IX.

seaux de rencontre. Ce reméde eſt de *Zwelfer*, Médecin Allemand.

Sel de corail.

On fait le ſel de corail avec de la diſſolution de corail faite dans le vinaigre ; on filtre cette diſſolution, on en fait évaporer une partie, & on met dans un lieu frais & ſec, il s'y forme des cryſtaux, qui ſont le ſel de corail.

On peut faire le ſel de corail avec le jus de citron, ou avec celui de berberis, au lieu de vinaigre ; il y en a qui le font auſſi en faiſant brûler du corail avec du ſoufre minéral, & ils verſent ſur la matiere calcinée qui reſte, de l'eau diſtillée de pariétaire ; ils laiſſent en digeſtion quelques jours, enſuite ils filtrent la liqueur, & après en avoir fait l'évaporation, juſqu'à ce qu'il s'y forme une pellicule, ils la mettent à cryſtalliſer dans un lieu frais. Ce ſel eſt compoſé de l'acide du ſoufre, qui a pris ſa baſe dans le corail, deſorte que ce ſel tient de la nature du ſel de Glaubert.

Le ſel, fait de la diſſolution de corail dans le vinaigre, tient de la nature de la terre foliée du tartre : *Voyez le Chapitre de la Terre foliée, dans la troiſiéme Partie.* La terre foliée a le

même acide que le sel de corail, c'est celui du vinaigre, mais la terre foliée a pour base l'alkali du tartre, au lieu que la base du sel de corail est de la nature de la soude : le corail, les coquilles d'huitre, & les autres productions marines de cette nature, ont un alkali de la nature de la soude. J'ai fait un sel de Seignette avec des écailles d'huitre, & de la crême de tartre. CHAP. IX.

En refléchissant sur la nature du sel de corail, on conçoit aisément qu'il n'est pas sans effet pour la guérison des maladies, de quelque façon qu'on le prépare ; il est souvent d'un bon usage pour prévenir les flux d'humeurs, & particuliérement pour les hémorragies qui viennent d'une mauvaise qualité du sang, & sur-tout pour les vieilles dyssenteries. Vertus.

CHAPITRE X.

De la Teinture de Corail.

POUR faire la teinture de corail, on verse de l'esprit de miel sur du corail rouge concassé, & on met le tout en digestion sur les cendres chaudes, & lorsque l'esprit est rouge, on le verse

CHAP. X. dans une cucurbite ; on reverſe de nouvel eſprit de miel ſur le corail, & on le met à digérer comme la premiere fois ; ce qu'on réitere juſqu'à ce qu'on ait aſſez de teinture, ou que le corail ait perdu ſa rougeur : enſuite on fait évaporer, ou bien on diſtille l'eſprit au bain-marie, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus dans le fond de la cucurbite qu'une matiere d'une conſiſtance mielleuſe ; enſuite on verſe de l'eſprit de vin deſſus, & on met en digeſtion juſqu'à ce que l'eſprit de vin ſoit devenu bien rouge ; alors on le fait diſtiller ou évaporer au bain-marie, juſqu'à ce qu'il n'en reſte que la moitié pour faire une teinture forte, dont la conſiſtance doit être la même que celle de l'huile.

Il y en a qui recommandent pour faire la teinture de corail, de le calciner ; ils diſent que par la calcination, le corail devient d'abord blanc, enſuite jaune, & enfin rouge ; mais l'expérience prouve le contraire. Par une telle calcination du corail, on en fait une véritable chaux vive, deſorte qu'on ne doit pas eſpérer une teinture de corail, en opérant de cette façon.

Ceux qui mêlent enſemble du nitre & du corail en poudre, qui laiſſent pen-

dant six heures le mêlange à un feu assez doux, pour que le nitre ne se fonde point, & qui après avoir lavé la poudre pour en emporter le nitre, versent de l'esprit de vin dessus, ne réussissent pas non plus à faire une bonne teinture de corail; il vaudroit mieux suivre le procédé qu'en donne Paracelse, *Archidoxis, Lib.* v. CHAP. X.

La teinture de corail est utile dans les cas de bouffissures & de mélancolie, elle fortifie le cœur; on peut la prendre mêlée avec un peu de syrop, soit celui de fleurs d'orange, soit celui d'œillet; on en met autant que de syrop, on en prend plus ou moins, selon l'occasion: on en peut prendre la moitié d'une cuiller à caffé, avec autant de syrop, & un verre de la boisson du malade, environ un quart-d'heure après. Vertus. Doses.

CHAPITRE XI.

Du Syrop de Corail de Quercetan, ou de Ducheſne.

PRENEZ du corail le plus rouge & le plus beau que vous trouverez, réduisez-le en poudre grossiere, met-

CHAP. XI. tez-le dans un matras, & y verſez du ſuc épuré d'épine-vinette, ou celui de citron ; il faut qu'il y ait quatre doigts de ſuc au-deſſus du corail : bouchez bien le matras avec un bouchon de liége & de la cire, & mettez le tout dans cet état au bain de vapeurs, où vous le laiſſerez trois jours & trois nuits pour le moins ; enſuite débouchez le matras, & verſez par inclination la liqueur, vous trouverez qu'elle ſera douce au goût, & que la couleur rouge-claire qu'a le ſuc d'épine-vinette, ſera changée en rouge-brun, & que la plus grande partie du corail ſera diſſoute, ſi les limons, ou l'épine-vinette dont on aura exprimé le ſuc, étoient à leur point de maturité, & ſi ce ſuc a été bien épuré & filtré.

Mêlez ſur chaque livre de cette diſſolution une demi-livre de ſucre candi, & faites cuire au bain de vapeur juſqu'à conſiſtance de ſyrop ; il ſeroit bien difficile de faire ce ſyrop à feu nud, ou au feu de ſable, parce que ſi le feu n'eſt pas doux & égal, on manque l'opération.

Il faut que l'Apothicaire ſoit chez lui, lorſqu'on y fait ce ſyrop, parce qu'il eſt à craindre qu'en le faiſant, la

dissolution ne se décompose, & que le corail dissous ne tombe au fond ; c'est ce dont * Ducheſne, dit Quercetan, avertit soigneusement, en indiquant à Paris un nommé Lardier, Apothicaire, qui avoit appris de lui à faire le syrop de corail. Il rapporte en même-temps plusieurs guérisons qu'il a faites de flux hépatiques, de lientériques & de dyssentériques, par l'usage de ce sirop.

* *Artificio & dexteritate singulari opus est ad ejusmodi syrupos ritè conficiendos, ne corallii essentia à succis illis separetur, quâ in re vigilantia & experientia summa requiritur ; mirùm videri non debet, si quis primâ vice, forsan à syrupo aberraverit.* Phar. dog. rest. Lib. I. Cap. XII. de Sir.

CHAPITRE XII.

Du Syrop de Corail composé.

POUR faire le syrop de corail composé, mettez dans un matras de verre, du corail que vous aurez choisi & cassé en petits morceaux ; versez-y du suc bien clair d'épine-vinette, qu'on nomme autrement *berberis* : il faut qu'il y ait quatre doigts de suc au-dessus du corail, & boucher bien le matras.

Ensuite placez le matras dans une

CHAP. XII. étuve, ou au bain-marie, ou à un feu de sable bien doux, & l'y laissez cinq ou six jours, le remuant matin & soir entre les mains.

Après ce temps débouchez le matras, & versez doucement la dissolution, qu'il faut filtrer chaudement, & dans un lieu chaud, autrement elle déposeroit: pour l'empêcher de déposer, il faut aussi faire fondre doucement, mais sur le champ, six onces de sucre rosat en poudre dans douze onces de dissolution; ensuite faites évaporer doucement au bain de vapeur, desorte qu'en dix ou douze heures, il ne diminue que de l'épaisseur d'un écu.

Avant que le syrop ait acquis la consistance nécessaire, il faut y délayer quatre onces de suc, ou de syrop d'alkermès de Montpellier; si on n'avoit pas de beau syrop d'alkermès, & qu'il fût mêlé de matieres grossieres, il faudroit le purifier avant que de l'employer dans le syrop de corail.

Pour le purifier, délayez quatre onces de syrop d'alkermès, avec environ une once de suc de berberis, ensuite passez-le par une étamine en pressant, & faites évaporer jusqu'en consistance de syrop épais; on pourroit se servir de

l'eau-roſe pour purifier le ſyrop d'alkermès ; & même il faudroit toujours le purifier, ſi on vouloit que le ſyrop de corail compoſé fût clair, & ne dépoſât point, mais il faut être moins attaché à ces qualités extérieures, qu'aux propriétés médicinales. CHAP. XII.

La graine d'écarlate, ou l'alkermès, ſe cueille en grande quantité dans la Campagne de Montpellier, & on le porte tout frais en cette Ville, où on l'écraſe, & après en avoir tiré le jus, on le fait cuire ; c'eſt ce qu'on nomme *Syrop d'Alkermès de Montpellier*. C'eſt une eſpéce d'extrait d'alkermès, ou de rob, qui doit être fait ſans miel & ſans ſucre pour être légitime : c'eſt un reméde ſtomacal. On peut même s'en ſervir extérieurement, il eſt vulnétaire. Vertus.

L'illuſtre M. Fagon, Premier Médecin de Louis XIV. fit voir que la graine d'écarlatte qu'on croyoit être un végétal, doit être placée dans le genre des animaux.

La graine d'écarlate eſt fortifiante ; c'eſt pourquoi on l'emploie pour prévenir les fauſſes couches ; elle eſt cordiale, elle fait la baſe de la confection, à laquelle elle a donné ſon nom d'*Alkermès* ; elle fortifie les premieres voies,

CHAP. XII. elle rétablit les estomacs relâchés, & elle est un bon reméde pour les flux invétérés.

La graine d'écarlate & le corail, étant du genre des animaux, & ayant à peu près les mêmes propriétés, peuvent bien être mis ensemble dans la composition d'un reméde; ils augmentent même mutuellement leurs vertus, lorsqu'ils sont joints ensemble.

La graine d'écarlate rend le corail plus cordial, & le corail rend la graine d'écarlate plus absorbante, plus adoucissante & plus tempérante; l'un & l'autre sont resserrants, & fort amis des nerfs.

Le suc de berberis dont on se sert pour faire la dissolution du corail, est cordial en réprimant le bouillonnement de la bile, & en ranimant les fibres sans les échauffer; desorte que le suc d'épine-vinette convient parfaitement dans le cas où l'alkermès & le corail conviennent; c'est pourquoi il faut l'employer par préférence pour la dissolution du corail, & pour purifier le syrop d'alkermès.

Duchesne prend le sucre candi pour faire son syrop de corail, mais je préfere le sucre rosat pour faire le syrop

de corail composé, parce que la qualité de la rose rend ce syrop plus agréable, & contribue à son efficacité ; le sucre rosat est aussi purifié que le sucre candi, c'est pourquoi je n'en mets qu'une partie avec deux parties de dissolution de corail, comme le fait Ducheſne, à l'égard du sucre candi. CHAP. XII.

Pour réussir à composer ce syrop, il faut de l'attention, & beaucoup de patience ; si on est distrait, & qu'on ne veuille pas y mettre tout le temps nécessaire, on n'y réussira pas. MM. *Pia* & *Desprez*, Maîtres Apothicaires de Paris, le font parfaitement bien, & je crois que ce sont les seuls qui en ont actuellement ; mais je ne suis pas dans le cas de *Ducheſne*, qui paroît insinuer qu'il n'y avoit à Paris de son temps, que l'Apothicaire *Lardier*, sur lequel il comptoit pour la composition de son syrop de corail : je suis au contraire dans la confiance que la plûpart des Apothicaires de Paris sont capables de bien faire le syrop de corail composé : La Pharmacie s'est fort perfectionnée dans cette Ville, & même dans tout le Royaume, depuis quelques années que les Apothicaires se sont appliqués à la Chimie. On peut dire que la Médecine

CHAP. XII. s'eſt bien perfectionnée en France dans ce Siécle, & la Pharmacie n'eſt pas la partie de cette Science qui ait fait le moins de progrès ; il ſemble que la Diéte, qui eſt le régime des malades, ſoit moins parfaite, parce que les Médecins y ſont moins ſecondés, qu'ils ne le ſont dans les deux autres parties de leur Profeſſion, où ils ſont aidés par des Hommes inſtruits, & qui ont de l'émulation.

Vertus. Le ſyrop de corail n'échauffe point, au contraire, dans certains cas il tempere la trop grande chaleur, & il calme les inſomnies produites par l'âcreté des humeurs, & qui viennent en même-temps d'épuiſement ; il fortifie toutes les trois digeſtions, c'eſt ce qui le rend un puiſſant cordial ; il rétablit la premiere digeſtion, en fortifiant l'eſtomac & les autres premieres voies relâchées, & en corrigeant les liqueurs de ces voies, qui ſont les levains de la premiere digeſtion : c'eſt pourquoi il eſt un des meilleurs remédes contre la lienterie, la dyſſenterie, & les flux hépatiques. Le ſyrop de corail aide à la ſeconde digeſtion, en ranimant naturellement le ſang, & en facilitant le changement du chyle en cette liqueur blan-

che, de laquelle se forme le sang. Enfin il excite la troisiéme digestion en purifiant les humeurs, & procurant la formation de la lymphe & du suc des nerfs; c'est en cela qu'il convient dans les langueurs & dans les épuisemens. CHAP. XII.

Ce syrop de corail raffermit les fibres relâchées, & rétablit leur ressort naturel, c'est ce qui le rend préférable aux autres astringents, dans les pertes, parce qu'il n'arrête pas les évacuations naturelles, qui sont le produit d'une dépuration; le syrop de corail est un reméde tonique, il arrête seulement les écoulemens qui viennent du relâchement des vaisseaux, & du trouble des humeurs, par leur impureté, comme sont les fleurs blanches.

On le fait prendre à jeun, & immédiatement avant chaque aliment, pour la lienterie; on le donne immédiatement après l'aliment, dans les flux hépatiques; on le prend à jeun, & dans les intervalles des alimens, dans les cas de dyssenteries, de pertes & d'épuisement.

On le fait prendre seul, ou dans du vin d'Espagne, pour la lienterie; on le prend seul, ou dans du vin d'Alicante pour la dyssenterie; on le donne seul,

ou dans du bouillon, dans les hémorragies, & on le fait prendre dans des potions cordiales, lorsqu'il s'agit d'épuisement ou de flux hépatique, dans lesquels cas on peut le prendre seul.

Dose. La dose du syrop de corail est une petite cuillerée, dans une cuiller à caffé; on en fait prendre plus ou moins, selon le besoin.

CHAPITRE XIII.

De la Vipere.

PERSONNE n'ignore ce que c'est que la Vipere, & tout le monde sçait que cette bête venimeuse, dont le poison est mortel, est cependant un des meilleurs remédes que l'on ait pour purifier le sang, après qu'on en a retranché ce qu'elle a de mauvais; il en est de même de bien des choses, dont il ne faut pas perdre ce qu'elles ont de bon, pour rejetter ce qu'elles ont de mauvais.

On distingue les viperes mâles des viperes femelles, en ce qu'en général les mâles ont la tête plus fine, & le col en paroît plus gros qu'à la femelle. La queuë devient mince, plus insensi-

blement dans le mâle que dans la femelle ; qui l'a auſſi plus décharnée que ne l'a le mâle. CHAP. XIII.

On a toujours préféré les viperes femelles pour l'uſage de la Médecine, peut-être parce qu'elles ſont plus graſſes & plus charnues que les mâles ; elles ſont auſſi plus agiles, elles ont le regard plus farouche, & les yeux plus rouges, ce qui leur a fait attribuer plus de feu qu'aux mâles ; on a contredit ſur cela les Anciens ; mais je penſe qu'il peut bien ſe faire que les viperes femelles ſoient naturellement meilleures que les viperes mâles, comme on voit qu'en général, les oiſeaux femelles valent mieux que les mâles, & qu'au contraire dans les quadrupédes, les mâles valent mieux en général que les femelles : j'ai cru qu'il n'étoit pas hors de propos de mettre ici cette obſervation.

On trouve des viperes dans preſque toutes les Campagnes humides ; les Pays qui ſont chauds & élevés, donnent les meilleures viperes ; c'eſt du Poitou que l'on tire le plus ſouvent en France les viperes, & les meilleures y viennent de la Province de Dauphiné. Le choix pour les viperes conſiſte principalement, à ne

CHAP. XIII. point prendre de viperes pleines, ni lorsqu'elles viennent de faire leurs petits ; il faut les choisir charnues, & qui soient d'une couleur brune, ou plus fauves ; elles ne sont pas bonnes à la fin de l'Hiver, lorsqu'il n'y a pas long-temps qu'elles sont sorties de leur taniére ; le meilleur temps pour les prendre, c'est à la fin du Printemps, ou au commencement de l'Eté, lorsque le Printemps est froid & humide ; elles sont moins bonnes aussi pendant le fort de l'Eté, & lorsqu'il y a long temps qu'on les a prises, ou lorsqu'elles ont été prises dans des lieux voisins de la Mer.

Les Anciens, qui, pour la composition de la thériaque, poussoient l'attention jusqu'au scrupule, ne vouloient pas employer pour la préparation des trochisques de viperes, les viperes qui avoient été prises dans des lieux marécageux, sur le bord de la Mer, non-seulement parce qu'étant prises dans un lieu bas, elles étoient de moindre qualité, mais aussi parce que les lieux voisins de la Mer se sentent de la salure, & par conséquent la vipere s'en sent aussi, puisque les animaux tiennent de la nature de ce qui entretient leur

leur vie ; cependant, en général, le sel va bien avec la vipere, puisque pour faire les trochisques de viperes, on fait cuire les viperes avec le sel & avec l'aneth. CHAP. XIII

On juge que les viperes sont d'autant meilleures, qu'elles remuent plus long-temps après qu'on en a coupé la tête.

Les expériences rapportées par Galien (*a*), font connoître que la vipere en séjournant dans le vin, & en s'y noyant, donne au vin la qualité de guérir la lépre ; les viperes aiment le vin, on a même quelquefois employé, selon Aristote (*b*), le vin pour les prendre.

La vipere purifie le sang par les pores de la peau, on en fait des bouillons médicinaux ; on coupe la tête de la vipere, on en coupoit aussi la queuë dans le temps qu'on ne sçavoit pas en quelle partie de la vipere, consistoit tout son venin, & lorsqu'on croyoit qu'il y en avoit dans la queuë, *in cauda venenum* ; on avoit aussi la mauvaise pratique de la laver. Vertus.

On écorche la vipere, on la vuide,

(*a*) Liv. II. *de simpl. & de antidot.*
(*b*) Liv. III. Chap. IV. de l'Histoire des Animaux.

CHAP. XIII. & on en reçoit le sang dans le vaisseau où on compte faire le bouillon ; il faut aussi garder le foie, le cœur, & tout ce qu'elle contient, à l'exception des boyaux qu'on rejette ; ensuite on coupe la vipere en morceaux, & on en écrase les tronçons dans un mortier, & après les avoir ôtés de dedans le mortier, on le lave, & le pilon aussi, avec trois poissons d'eau, qu'on verse ensuite sur la vipere dans un pot, ou dans une petite marmite d'étain ; on y ajoûte un bon petit poulet maigre, qu'on aura tué sans le saigner ; lorsqu'il sera vuidé & plumé, il faudra le piler pour en écraser les os, on y met aussi une poignée de pimprenelle & de cerfeuil pour les maladies de la peau, ou du cresson de fontaine, & de la bourrache, dans les cas d'humeurs scorbutiques, ou de la chicorée blanche, & de la laituë, lorsqu'il s'agit de purifier le sang en général, d'une humeur répandue, qui ne produit point de maladie autrement caractérisée.

Le plus souvent il ne faut se servir que de la laituë pour la composition de ces bouillons, parce qu'ils sont plus agréables, préparés avec la laituë seule, qu'avec toute autre plante, *deteriora sed suaviora*, dit Hippocrate. D'ailleurs on

eſt ſouvent obligé de n'employer que de la laituë, pour tempérer l'action de la vipere, qui en purifiant les humeurs, les agite quelquefois violemment, & les échauffe dans certains tempéramens; c'eſt pourquoi auſſi le poulet eſt en général, la viande qui convient le mieux pour faire les bouillons de viperes; & lorſqu'ils ſont ainſi préparés, ils ſont plus agréables au goût. CHAP. XIII.

On ferme le pot ou la marmite de ſon couvercle, & on fait enſorte qu'il ne ſe diſſipe rien par les jointures, on les lutera avec de la pâte, ſi le couvercle du pot ou de la marmite ne ſe ferme pas à vis. On fait cuire le tout au bain-marie, pendant cinq ou ſix heures au moins, ou pendant neuf ou dix au plus: la vipere, le poulet & les herbes ſe fondront d'autant plus, qu'on aura mis plus de temps à cuire le bouillon; ordinairement on en a plus d'une chopine, quoiqu'on n'ait mis que trois poiſſons d'eau, deſorte qu'il n'en faut mettre qu'un gobelet, lorſque le malade ne peut pas prendre les bouillons grands; & même lorſqu'on ne lui en fait prendre qu'un chaque jour le matin à jeun, il n'y faut point mettre d'eau dutout, &

CHAP. XIII. choisir un poulet très-petit, ou n'en mettre que la moitié.

Lorsque le bouillon de vipere est fait, il faut le passer en pressant fortement le marc, pour en tirer tout le jus.

Les bouillons de viperes sont très-efficaces pour guérir les vieilles érésipéles, les gales, les dartres, les clouds & les ulceres qui dépendent de la mauvaise qualité des humeurs.

La vipere vivifie l'homme, ranime ses fonctions, & fortifie ses digestions, c'est pourquoi elle est bonne pour ceux dont la vue s'affoiblit ; & c'est ce qui a fait dire qu'elle avoit la propriété de rajeunir : elle a effectivement cette propriété, si c'est rajeunir, que de donner une bonne santé. Il y a aussi des femmes qui en usent dans la vue de s'entretenir, & même de se rendre belles.

La vipere ne purifie pas seulement le sang, comme le font les cloportes, les écrevisses, qui ne font que détruire certains âcres qui corrompent les humeurs; la vipere fournit de plus aux humeurs, de nouveaux principes qui viennent d'elle, ce que ne font pas de même les autres remédes qui purifient aussi le sang; c'est pourquoi la vipere est si utile à ceux qui ont le sang épuisé sans

chaleur, comme dans l'apoplexie, & à ceux qui ont besoin qu'on leur ranime le suc des nerfs, comme dans la paralysie, qui est souvent la suite de l'apoplexie. CHAP. XIX.

Dans ces cas d'épuisement, on fait le bouillon de vipere sans eau, comme on feroit du jus, ou du consommé; on met dans la petite marmite avec la vipere, un cœur de veau, qu'on ouvre pour en ôter les caillots de sang & la graisse, & qu'on coupe ensuite en morceaux; on y ajoûte une demi-livre de tranche d'éclanche de mouton dégraissée: si le malade n'est pas assoupi, & qu'au contraire il ait de l'insomnie, il faut y faire mettre un quartier de coq, ou de poule, qu'on dégraissera, & dont on écrasera les os; il faut y ajoûter quelques grains de sel, & un blanc de poireau, si on y a mis de la volaille; ou une pincée d'aneth, si on y a mis du mouton: j'y fais mettre quelquefois un peu de vin. Les bouillons de viperes ainsi préparés, sont bons aussi pour les malades d'humeurs froides; & dans ce cas il faut en retrancher le sel qui est bon dans les apoplexies, & qui ne vaut rien pour les écrouëlles, ni pour les maladies de la peau; j'y fais mettre aussi

CHAP. XIII. alors une racine de persil, au lieu du blanc de poireau.

Lorsqu'on prend plusieurs jours de suite du bouillon de vipere, je fais tuer la vipere dont on doit préparer le bouillon le lendemain, & dès qu'on en a coupé la tête, & qu'on l'a ouverte, j'en fais dégoutter le sang dans le bouillon de vipere, que le malade est prêt à prendre; on aura peine à imaginer combien ce sang nouveau de la vipere, & qui n'a point passé par le feu, rend ce bouillon efficace; j'ai observé que le sang de quelques animaux, pris ainsi tout chaud, est utile dans plusieurs cas de maladies: j'ai souvent fait prendre du sang de poulet à des Poitrinaires épuisés.

Il ne suffit pas de faire connoître les bonnes qualités de la vipere, & de donner la méthode de s'en servir; il faut aussi avoir égard à son venin, & indiquer les remédes qui y sont propres: depuis un grand nombre de siécles, & dans tous les Pays, la thériaque a été regardée comme le meilleur reméde contre le venin des serpens en géneral; c'est même de-là que dérive le nom de ce reméde, & les Grecs ont ap-

Venin.

pellé la vipere en particulier, du nom général des ſerpens, ou des bêtes venimeuſes : ils l'ont nommée θηρίον. On a trouvé que les alkalis volatils étoient ſpécifiques contre le venin de la vipere : un Diſciple de M. de Juſſieu fut mordu aux deux mains par une vipere, à une herboriſation, les deux mains lui enflerent preſqu'auſſi-tôt, ne pouvant les fermer tout-à-fait, & il ſentit en même-temps une eſpéce d'engourdiſſement preſque par-tout le corps, avec défaillance. M. de Juſſieu lui donna dans un verre d'eau, cinq gouttes d'eau de Luce, qui le remirent un peu, & étant retombé en défaillance, environ trois quarts-d'heure après, & l'enflure montant le long des bras, M. de Juſſieu lui redonna huit gouttes d'eau de Luce dans un verre de vin ; & environ deux heures après, étant retombé plus mal que jamais, on lui donna du ſel volatil urineux de ſel ammoniac ; il revomit ſon dîner, on le coucha, & il ſua beaucoup ; chaque fois qu'on lui donnoit à boire, on y mettoit une goutte d'eau de Luce : le lendemain il ſe trouva très-ſoulagé ; il a cependant uſé encore pendant quelques jours, de l'eau de Luce ; les bras lui devinrent jaunes, & il fut guéri. Il

CHAP. XIII.

CHAP. XIII. faut remarquer auſſi que M. de Juſſieu lui fit de plus appliquer ſur les morſures, du ſel volatil avec de l'huile. Je penſe que l'huile & l'eſprit, ou le ſel volatil de vipere même, ſeroient encore plus efficaces dans cette rencontre, que tout autre alkali volatil, & qu'il eſt à préférer à l'eſprit volatil de ſel ammoniac, qui fait la principale partie de l'eau de Luce. La vipere eſt un reméde qui a été recommandé dans tous les temps, pour guérir les maladies cauſées par les bêtes venimeuſes; elle entre dans la compoſition de la thériaque: la plûpart des bêtes venimeuſes portent elles-mêmes leur contre poiſon, le ſcorpion eſt lui-même un bon reméde contre ſon venin: *Scorpio ſibi ipſi pulcherrimum medicamentum eſt.* Celſus, lib. 6. cap. 27.

CHAPITRE XIV.

De la Poudre de Vipere.

ON ne peut avoir par-tout, & en tout temps, des viperes vivantes; c'eſt pourquoi on emploie à leur défaut leur poudre, qui d'ailleurs eſt utile pour faire prendre ce reméde en bols.

Pour faire la poudre de vipere, il faut d'abord choisir de bonnes viperes, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre précédent ; on en coupe la tête, on les écorche & on les vuide ; ensuite on les met sécher à l'air dans un lieu sec : on peut les pendre à la cheminée pour les mieux sécher. Ce n'est pas pour les exposer à la fumée ni à la chaleur, c'est seulement parce que la cheminée doit être le lieu le plus sec de la maison. Au reste, quoiqu'il soit à propos que les viperes n'y soient pas à la fumée, il est cependant bon de sçavoir que cela n'en gâteroit pas absolument la qualité. CHAP. XIV

Il faut aussi faire sécher le cœur & le foie de la vipere, pour les mettre en poudre lorsqu'ils seront secs, comme on y met le corps de la vipere séche.

Lorsque cette poudre est faite & tamisée, il faut y mêler une neuviéme partie de sel pulvérisé, & faire chauffer le tout ensemble pour sécher parfaitement la poudre de vipere & le sel, & pour détruire les œufs que des insectes pourroient y avoir déposé ; ensuite il faut la laisser refroidir entiérement avant que de l'enfermer dans une bouteille, qu'on bouchera bien.

Sans ces précautions, on auroit peine

CHAP. XIV. à garder de la poudre de vipere, elle se gâte, & le ver s'y met. Les insectes & les animaux aiment beaucoup la chair de vipere ; je sçais par expérience que les souris préferent les viperes à toute autre chose : je pense qu'il ne seroit pas mauvais d'ajoûter encore à la poudre de vipere, pour la mieux conserver, une dix-huitiéme partie de myrrhe en poudre, qui y convient sur-tout dans les maladies malignes où l'on emploie souvent la poudre de vipere. Il y en a qui gardent les viperes séches, & ne les mettent en poudre que lorsqu'on leur en demande ; dans ce cas, il ne faut y ajoûter ni sel ni myrrhe. On donne la poudre de vipere dans les mêmes maladies pour lesquelles on emploie les viperes même. J'ai fait dans le Chapitre précédent, le détail de ces maladies.

Vertus.

On met de la poudre de viperes, au défaut de viperes, dans les bouillons médicinaux, depuis douze grains jusqu'à un gros ; & on la donne en pilules depuis quatre grains jusqu'à un scrupule : on la joint quelquefois à d'autres remédes convenables dans la maladie pour laquelle on la donne ; par exemple, pour les maladies de la peau, on donne le plus souvent dix-huit grains

Dose.

de poudre de vipere avec six grains d'éthiops antimonial, qu'on allie avec le syrop de fumeterre; & pour les humeurs froides ou les écrouëlles, on mêle ensemble douze grains de poudre de vipere, douze grains de poudre de cloportes, & six grains d'éthiops antimonial, dont on fait l'alliage avec le syrop des cinq racines apéritives: on en peut faire prendre plusieurs prises par jour, & on y augmente l'éthiops antimonial d'un grain chaque jour, jusqu'à ce qu'il y en ait autant que des autres drogues. CHAP. XV.

CHAPITRE XV.

De l'Esprit & du Sel volatil de Vipere.

POUR faire l'esprit & le sel volatil de vipere, il faut les distiller; pour les distiller, il faut avoir une cornuë de verre, & en emplir le tiers avec des viperes coupées en petits morceaux; ensuite vous placerez la cornuë dans un bain de sable, & vous y ajusterez un récipient; & les jointures étant bien lutées, vous commencerez à faire un peu de feu dans le fourneau: vous le ferez très-doux d'abord, desorte que

CHAP. XV. le bain de sable soit trois heures à s'échauffer ; ensuite augmentez-le doucement pour faire monter l'eau de vipere, qui distillera en gouttes claires : vous entretiendrez le feu dans ce dégré, jusqu'à ce que les gouttes qui distilleront soient blanchâtres : alors vous l'augmenterez d'un degré, pour faire distiller l'esprit & sublimer le sel volatil : vous maintiendrez ce feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus d'esprit, & qu'il ne se sublime plus de sel, ce que vous reconnoîtrez, parce que le récipient n'aura plus la même chaleur, quoique le feu soit le même.

Cette distillation étant finie, on détache le récipient où est l'esprit & le sel volatil de vipere, & on l'agite entre les mains pour fondre le sel qui pourroit être attaché à la partie supérieure du récipient.

Ensuite on verse le tout dans une bouteille qu'on puisse boucher fortement, & avant que de la boucher, on y verse de l'esprit de vin ; on y en met plus ou moins, selon que l'esprit de vin est plus ou moins fort : il en faut mettre ordinairement une once sur une demi-livre de liqueur distillée.

On ne doit pas craindre que l'esprit

de vin en si petite quantité soit ici préjudiciable, au contraire; on a par son moyen un esprit volatil de vipere dulcifié, dont il a diminué l'odeur d'empyreume, qui est forte & désagréable dans tout ce qu'on tire des animaux par la distillation. CHAP. XV. Esprit volatil de vipere dulcifié.

Il nage sur l'esprit de vipere une huile qui contribue avec l'esprit de vin à le conserver; l'esprit de vin ne dissout qu'une partie de cette huile, & le peu qu'il en dissout, augmente les vertus de l'esprit volatil.

Je fais recevoir l'eau, l'esprit & le sel tout ensemble, ce qui fait un esprit volatil de vipere, parce que le sel volatil de vipere dissous dans son eau, fait un esprit volatil de vipere. D'ailleurs, lorsqu'on fait user de l'esprit ou du sel volatil de vipere, on les fait prendre dans une eau appropriée: or certainement, il n'en est point de plus appropriée que l'eau même distillée de la vipere; c'est pourquoi il est plus naturel de laisser le tout ensemble, ce qui fait avec l'esprit de vin un esprit volatil de vipere, dulcifié, qu'il est à propos de faire prendre mêlé avec autant de syrop de limons, qui convient aussi dans les fiévres malignes, & dans les

CHAP. XV. maladies de corruption où l'on donne l'esprit volatil de vipere.

Il ne faut pas s'imaginer que l'alkali de l'esprit de vipere, & l'acide du syrop de limons se détruisent, ils sont l'un & l'autre embarrassés desorte qu'ils ne peuvent changer essentiellement leur nature, comme on sçait qu'il y a dans certaines eaux minérales de l'acide & de l'alkali ensemble, qui, quoiqu'ils nagent dans la même eau, ne se combattent & ne se changent point mutuellement : on voit aussi que l'esprit distillé du tartre contient en même-temps de l'acide & de l'alkali qui ne se détruisent point ; le vinaigre ne fermente point avec l'esprit d'urine ; & l'esprit volatil de sel ammoniac dégagé par la chaux, se mêle avec l'huile de vitriol sans fermenter.

J'ai expliqué ces faits, en donnant l'analyse des Eaux Minérales de Plombieres. *Voyez* les Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1746.

Vertus. L'esprit volatil de vipere est utile, sur-tout pour les fiévres malignes putrides qui portent à la peau : il purifie le sang par la transpiration ; on le donne dans les fiévres pourpreuses, & pour la petite vérole, lorsqu'il s'agit de rani-

mer & de pouſſer du centre à la cir- CHAP. XV.
conférence, c'eſt-à-dire aux extrémités, ſur-tout à celles des vaiſſeaux : je ne dis pas à la ſurface du corps par laquelle on entend la peau externe du corps. Lorſqu'on dit ici du centre à la circonférence, ce n'eſt pas préciſément du centre & de la circonférence du corps dont on parle, mais du centre de la circulation, qui eſt le cœur ; c'eſt à quoi il faut faire attention, ſur-tout par rapport à la petite vérole, dont l'éruption ſe fait auſſi à l'œſophage, aux inteſtins, aux entrailles : je développe davantage cette doctrine dans le traitement de la petite vérole, que je compte publier.

L'eſprit volatil de vipere agit auſſi ſur les fibres dont il fortifie les mouvemens. Il ne faut pas l'employer dans le commencement de la maladie, avant que d'avoir ſuffiſamment déſempli, ce qu'on doit faire ſur-tout par les tiſannes purgatives, compoſées de caſſe, de follicules, & de ſel de Glaubert, dans une décoction de bourrache, de bugloſſe, de piſſenlis, ou d'autres herbes, ſelon le vice des humeurs. Il ne faut pas non plus, pour donner l'eſprit volatil de vipere, qu'il y ait de l'inflamma-

CHAP. XV. tion proprement dite, ni de la sécheresse, il faut humecter auparavant que d'en faire prendre. Il ne faut pas, pour l'usage de ce remède, confondre la chaleur inflammatoire qui l'interdit, avec la chaleur de pourriture, qui demande qu'on prenne de ce remède, surtout si elle est causée par un acide volatil dominant. Il y a souvent dans les maladies des âcres contraires en action, qui ne se détruisent point mutuellement; c'est pourquoi on apprend, ou l'on voit quelquefois avec surprise, que des remédes différens, même contraires, ont réussi dans une même maladie; ce qui arrive, parce qu'ils y convenoient à différens égards. Nos connoissances sont bornées, & nous mesurons la nature à la petitesse de notre jugement: le Médecin doit simplifier sa méthode de traiter les malades, sans rétrécir l'étendue de ses conoissances déjà trop bornées, & dont l'application est souvent nécessaire dans la pratique.

Dose. On donne chaque fois au malade, une petite cuillerée, d'une cuiller à caffé, de cet esprit mêlé avec autant de syrop de limon, & on peut en donner plusieurs prises chaque jour, selon les circonstances.

CHAP. XV.

Si on veut avoir séparément l'eau, l'esprit & le sel volatil de vipere, il faut changer de récipient, lorsque dans la distillation, les gouttes qui tombent ne sont plus claires, & qu'elles deviennent blanchâtres; l'eau distillée de vipere est dans ce premier récipient; ce qui distille blanc est l'esprit: il faut mettre, pour le recevoir, un plus grand récipient que pour recevoir l'eau. On reçoit dans le même vaisseau, & dans le même temps, sur la fin de la distillation de l'esprit, le sel volatil de vipere, & son huile.

Eau distillée de vipere.

Pour avoir séparément le sel & l'esprit volatil de vipere, il faut mettre le tout dans une cucurbite, au bain de sable; on ajuste un chapiteau à cette cucurbite, & au bec du chapiteau un récipient, ensuite on lute les jointures: lorsque le lut est sec, on fait la distillation de l'esprit qui tombe dans le récipient, & on fait, en même-temps la sublimation du sel qui s'attache dans le chapiteau; & à la partie supérieure de la cucurbite.

CHAPITRE XVI.

De la Rectification du Sel volatil de Vipere.

LE sel volatil de vipere a un goût empyreumatique, qu'on ne doit point chercher à corriger autrement qu'en le faisant prendre avec le syrop de limon, ou avec celui d'épine-vinette.

Sel volatil de vipere rectifié.

On peut cependant lui faire perdre cette odeur d'empyreume, en le rectifiant, après y avoir ajoûté un peu de vinaigre; ensuite on le mêle avec autant d'alkali de tartre, & on en fait la sublimation. L'acide passe dans l'alkali fixe, & l'alkali volatil se résublime plus blanc, & il a une odeur plus supportable.

J'ai essayé de faire perdre cette odeur d'empyreume des sels volatils tirés des animaux, en les enfermant étendus entre deux feuilles de papier-joseph, ou de papier à filtrer, & les exposant dans cet état à la vapeur du soufre minéral enflammé.

La meilleure façon pour avoir un sel volatil de vipere qui soit blanc, & sans mauvaise odeur, c'est de l'avoir en dissolution dans de bon esprit de sel vo-

latil de vipere, & enſuite de verſer dans cette diſſolution de fort eſprit de vin rectifié ; le ſel volatil de vipere ſe cryſtalliſera par ce moyen, au fond du vaiſſeau : on verſera par inclination la liqueur ſurnageante, & on fera ſécher le ſel, qui eſt bien rectifié ainſi. CHAP. XVI.

Pour faire cette opération, il ne faut pas que l'eau diſtillée de vipere ſoit avec l'eſprit, parce que l'eſprit de vin ne fait cryſtalliſer le ſel qu'en abſorbant l'eau qui le diſſolvoit ; & l'eſprit de vin eſt d'autant plus avide d'eau, qu'il eſt plus fort : l'eſprit de vin diſſout en même-temps une partie de l'huile qui reſte attachée au ſel, deſorte qu'on a par ce moyen un ſel volatil bien rectifié, qui eſt d'une meilleure odeur. L'eſprit de vin, en général, donne une bonne odeur aux alkalis & aux acides.

Ordinairement les ſels volatils rectifiés perdent avec le temps leur blancheur, ils jauniſſent ; c'eſt une bonne pratique de les rectifier par l'eſprit de vin, & de les y conſerver.

Sans le ſecours de l'eſprit de vin, il ſe forme avec le temps, un ſel dans le fond du vaiſſeau où on garde l'eſprit volatil de vipere ; le ſel s'y forme par la cryſtalliſation.

CHAP. XVI. Sel thériacal.

Les Anciens faiſoient un ſel de viperes, qu'ils appelloient *thériacal* : pour cet effet ils brûloient des viperes avec quelques plantes, avec du miel & avec du ſel ; enſuite ils mettoient en poudre le charbon qui en réſultoit ; c'eſt ce qu'ils nommoient *Sel thériacal.*

Si on prend ce qui reſte dans la cornuë, après la diſtillation des viperes, qu'on le calcine, & qu'après l'avoir leſſivé, on en faſſe l'évaporation, il reſtera du ſel fixe, mais en très-petite quantité.

La vipere & toutes ſes préparations méritent une grande attention de la part des Médecins, afin de s'en ſervir dans un grand nombre de cas, pour la guériſon des malades. Ducheſne dit, en parlant de la vipere, *Pharmac. dogmat. reſt. lib.* 1. *cap.* 23. *Digna quippe eſt materia ut in altam & diligentem vocetur contemplationem.*

CHAPITRE XVII.

Sel & Gouttes Céphaliques d'Angleterre.

METTEZ dans une cornuë, de la ſoie cruë, ou des coccons de vers à ſoie, ſéparés de leurs envelop-

pes ; placez la cornuë dans un bain de sable, & y ajustez un récipient ; lutez les jointures, & donnez un feu doux, il distillera dans le récipient un peu d'eau, ensuite l'esprit y passera ; augmentez le feu par degrés pour avoir le sel qui viendra avec l'huile. En général, lorsqu'on veut faire un sel volatil, il faut augmenter doucement le feu, autrement on n'a que de l'esprit. CHAP. XVII.

Lorsqu'il ne distillera plus rien, délutez les jointures, & versez dans une cucurbite ce qui se trouvera dans le récipient : ensuite mêlez-y un gros d'huile essentielle de lavande, & une demi-once de bon esprit de vin, pour quatre onces de ce qu'on aura tiré par la distillation de la soie : ajustez à la cucurbite un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient ; lutez les jointures des vaisseaux, & laissez le tout en digestion pendant vingt-quatre heures, ensuite placez la cucurbite au bain-marie. Il se sublimera dans le chapiteau, & au haut de la cucurbite, un sel, qui est le *sel d'Angleterre* : & l'esprit qui aura distilé dans le récipient, sera les *Gouttes d'Angleterre*.

Sel d'Angleterre.

Gouttes d'Angleterre.

On peut, au lieu de l'essence de lavande, se servir de celle de canelle, ou

CHAP. XVII.

de celle de romarin, ou de celle de girofle, selon les maladies dans lesquelles on veut employer les gouttes d'Angleterre.

On comprend aisément que ce reméde est l'esprit & le sel volatil huileux aromatique de la soie. Son huile n'est pas à beaucoup près d'une odeur aussi désagréable que le sont toutes les autres huiles distillées des animaux. L'huile distillée de la soie est rousse & épaisse comme du beurre ; elle est très-pénétrante, de même que son sel. Il n'y a point de matiere animale, qu'on ait traitée chimiquement, qui donne tant de sel qu'en donne la soie ; elle donne au contraire très-peu d'eau par la distillation.

Les Arabes avoient connu les propriétés de la soie, mais les Auteurs du dernier siécle, parce qu'ils les ignoroient, ont accusé les anciens Médécins d'une superstitieuse ignorance, & ils ont retranché la soie des confections d'hyacinthe & d'alkermès, & de la poudre de Mésué, appellée dans les Pharmacopées, *Pulvis Diamoschi*, ou *Diamoschu*.

On est dans le préjugé qu'un reméde est sans effet, si il ne se décompose point

dans le corps, & s'il s'y conſerve dans ſon état naturel : cependant on ne peut diſconvenir que les médicamens qui produiſent le plus d'effet, comme eſt le mercure, ne changent point dans les entrailles & dans les humeurs, où cependant ils agiſſent ſenſiblement. On peut même dire au contraire quil y a des remédes efficaces par eux-mêmes, qui deviendroient inutiles, ſi ils étoient ſoumis aux digeſtions, & qu'ils ſe diſſolvaſſent dans les entrailles ; c'eſt ce qui fait la difficulté de trouver un reméde ſpécifique contre la pierre.

Nier les vertus de quelques remédes, parce que ſçachant qu'ils ne ſe diſſolvent point dans le corps, on ne voit point comment ils peuvent y agir, eſt une opinion très-préjudiciable en Médecine : on devroit au contraire être plus porté à adopter un reméde qui auroit pour lui l'expérience ſans le raiſonnement, que pour un reméde qui ſeroit établi par le raiſonnement ſans l'expérience.

Il faut ſur-tout obſerver les effets des remédes : l'obſervation eſt le ſeul moyen ſûr pour réuſſir dans la recherche des choſes naturelles. Les faits ſont des obſervations plus ou moins certaines, &

CHAP. XVII. les raisonnemens sont des conjectures plus ou moins plausibles : soumettre les faits au raisonnement, c'est sacrifier la certitude à la conjecture.

Le Médecin doit penser toujours pour connoître la certitude des faits, en évitant une superstitieuse crédulité, parce que l'expérience est sujette à tromper : le Médecin doit aussi raisonner quelquefois pour découvrir la cause des faits, en s'abstenant d'une présomptueuse incrédulité, parce qu'il est difficile de juger.

Les Anciens avoient observé que la soie cruë, prise intérieurement, étoit fortifiante. *Serapion* dit que la soie est tempérée en sécheresse & en chaleur, qu'elle fortifie le cœur, & que c'est pourquoi on l'emploie dans les compositions cordiales, comme est celle où entre le musc, que les Grecs ont appellée *Diamoschon*. *Avicene*, suivant *Mathiole*, dit que *la soie fortifie le cœur, la vue & la memoire ; qu'elle réjouit merveilleusement les vertus naturelles, plus la cruë que celle qui a passé par le feu ; qu'elle subtilise avec cette singularité & don de nature de ragaillardir & de réjouir le cœur ; qu'elle purifie & eclaircit les esprits animaux, vitaux*

vitaux & naturels. Et *Mathiole* ajoûte que, quoiqu'*Avicene* dise que la soie cuite & passée à la teinture, n'est pas bonne en Médecine, cependant *Mesué* met de la soie teinte en cramoisi dans le syrop de pommes, & dans la confection alkermes : la soie cramoisie est un reméde de bonne femme, pour prévenir les fausses couches. CHAP. XVII.

Il n'y a point eu de reméde qui ait fait tant de bruit, qu'en ont fait les Gouttes d'Angleterre ; elles méritérent d'être estimées par quelques succès heureux, mais la maniere dont elles furent distribuées d'abord, ne contribua pas peu à en exagérer les bonnes qualités. C'est un grand relief pour un reméde, qu'un Roi en soit le dépositaire, & veuille bien en être le distributeur. Jacques II. Roi d'Angleterre, se trouva seul en possession de ce reméde, qu'il tenoit de son Médecin Goddard : chacun se faisoit un plaisir extraordinaire, & un honneur distingué, d'avoir été guéri par le reméde du Roi, c'est pourquoi on en vantoit extraordinairement les grandes vertus : les Courtisans cachoient avec soin au Roi, les mauvais effets de son reméde, ou bien ils étoient ingénieux à les excuser.

CHAP. XVII. La réputation des Gouttes d'Angleterre se trouva bientôt établie, de la maniere la plus avantageuse & la plus illustre, dans toute l'Europe, & ensuite dans presque toute les autres parties du Monde ; les Ambassadeurs d'Angleterre dans les différentes Cours, se croyoient en devoir de représenter leur Maître en distribuant ce reméde, que le Roi leur donnoit comme une marque singuliere de sa confiance : tout cela étoit bien capable d'animer la curiosité des Chimistes. Empressés de trouver un tel reméde, ils travaillerent avec ardeur sur toutes sortes de matieres ; ils en vinrent jusqu'à connoître que les Gouttes d'Angleterre, étoient un esprit volatil tiré du genre des animaux, & rendu huileux aromatique ; ils travaillerent sur différens animaux, & sur les différentes parties des animaux ; enfin ils étoient, pour ainsi dire, convenus de tirer ce reméde de la tête humaine, lorsque *Lister*, Médecin du College de Londres, qui étoit venu en France avec Milord Portland, Ambassadeur d'Angleterre, découvrit à M. de Tournefort, Médécin de la Faculté de Paris, le secret de la composition du reméde. M. Lister y avoit travaillé avec le Roi d'An-

gleterre, auquel il avoit juré le ſecret; CHAP. XV
ce Roi étoit déjà mort, & l'Ambaſſadeur ſe crut en puiſſance de relever M. Liſter de ſon ſerment, pour le bien public.

Lorſqu'il fut ainſi mieux connu, on l'eſtima moins, & ce qui a contribué encore à le faire abandonner, c'eſt qu'on a ceſſé de le préparer, comme on le doit; il y en eut même qui donnoient le ſel volatil ammoniac huileux, au lieu du ſel d'Angleterre, croyant que tous ces ſels-là ont le même effet, ce que l'expérience ne confirme pas; deſorte que le ſel que les malades avoient pris pour le ſel d'Angleterre, ne produiſant point en eux les effets qu'on en attendoit, on a ceſſé peu à peu d'en uſer; c'eſt ainſi qu'on fait tort à la Pharmacie, & à la ſociété humaine, en la privant des bons remédes, par préjugés de Sçavant.

On pourroit ſe ſervir utilement du Sel & des Gouttes d'Angleterre dans les maladies qui ſont avec aſſoupiſſement & convulſion, comme dans certaines fiévres malignes; entre tous les eſprits volatils huileux, ceux tirés de la ſoie, & qu'on nomme *Gouttes d'Angleterre*, ſont les plus cordiaux; les Gouttes d'Angleterre ſont un reméde cordial, qui convient particuliérement

CHAP. XVII. dans les fiévres malignes, lorsqu'il y a un trop grand épuisement des forces du malade. Ces gouttes sont fort bonnes aussi dans certains cas de vapeurs.

La plus grande vertu de ces remédes volatils huileux-aromatiques, c'est de pénétrer dans les vaisseaux les plus fins du corps, où la plûpart des autres remédes ne peuvent arriver ; les volatils huileux peuvent agir jusques dans les nerfs, & ils poussent par la transpiration.

Dose. On donne le sel d'Angleterre depuis un grain jusqu'à huit, & les gouttes, depuis deux gouttes jusqu'à douze, dans une cuillerée de tisane, ou de bouillon, ou de vin d'Espagne.

Il y a aussi un autre reméde qu'on nomme *Gouttes d'Angleterre anodynes*, celles-ci sont composées d'écorce de sassafras, de racine d'*asarum*, de bois d'aloës, d'opium, de sel volatil de crâne humain, de sel volatil de sang humain, & d'esprit de vin rectifié. Ces gouttes sont bonnes dans les maladies convulsives, & pour l'épilepsie.

CHAPITRE XVIII.

De la Corne de Cerf.

LA Nature a mis une variété ſingulière dans les cornes des animaux : *Nec alibi major naturæ laſcivia ; luſit animalium armis ; ſparſit hæc in ramos, ut cervorum*, &c. Pline, Liv. XI. Chap. XXXVII. De toutes les cornes, celle de cerf eſt en général, la plus en uſage. Je ne ferai point l'hiſtoire naturelle du cerf : il s'agit ici des propriétés médicinales de ſon ſang & de ſa corne, & des façons d'en uſer en maladie.

En général, la corne de cerf eſt propre à abſorber des âcres aigres, elle diviſe les humeurs qui ſont devenues viſqueuſes par corruption, elle calme les fibres irritées, & elle les raffermit ; elle ſoutient & excite la tranſpiration ; ce qui eſt un effet d'autant plus utile, que cette évacuation eſt plus néceſſaire au rétabliſſement de la ſanté.

On prépare la corne de cerf en la rapant, ou en la limant ; on pile dans un mortier cette rapure de corne de cerf, pour la mettre en poudre fine, enſuite on la paſſe par un tamis de

CHAP. XVIII. foie ; c'eſt la corne de cerf préparée ; on donne aux enfans pour les vers, de

Corne de cerf préparée. cette poudre de corne de cerf dans de l'eau de tanaiſie.

Corne de cerf philoſophiquement préparée. Il y a auſſi la corne de cerf philoſophiquement préparée, dont on doit la préparation à la Chimie ; on a fait d'abord cette opération, en ſuſpendant avec des fils des morceaux de corne de cerf, ſciés des bouts du bois de cerf, & on les ajuſtoit dans une cucurbite, de façon qu'ils étoient expoſés à la vapeur de quelque eau cordiale, qu'on diſtilloit, après avoir ajuſté le chapiteau de la cucurbite ; & parce qu'il faut cinq ou ſix jours de diſtillation pour préparer ainſi la corne de cerf, on remettoit de l'eau dans la cucurbite, pour fournir à ce qui en diſtilloit ; mais il y avoit une difficulté, c'eſt qu'il ne faut pas ôter le chapiteau de la cucurbite, avant que l'opération ſoit faite ; c'eſt pourquoi on faiſoit pratiquer un conduit, à la partie ſupérieure de la cucurbite, par lequel on y introduiſoit de nouvelle eau cordiale.

On ne prépare plus ainſi philoſophiquement la corne de cerf ; on met les petits morceaux de corne de cerf avec de l'eau, dans un vaiſſeau qui ferme

bien, & on fait bouillir juſqu'à ce que la corne de cerf ſoit entiérement amollie ; alors on retire du feu, & après avoir ôté de dedans l'eau, les morceaux de corne de cerf, on en ôte une eſpéce d'écorce qui s'en détache aiſément, & on fait ſécher ce qui eſt deſſous, enſuite on le met en poudre ; il eſt bon de ſe ſervir d'eau de chardon-benit, pour préparer ainſi philoſophiquement la corne de cerf, comme l'ont recommandé les Anciens, cela n'y peut nuire, au contraire. CHAP. XVIII.

La corne de cerf philoſophiquement préparée, ſe donne pour abſorber les âcres qui corrompent les humeurs, & qui pourroient faire cailler le lait, comme dans certaines maladies de poitrine, on s'en ſert auſſi avec du miel contre les vers, c'eſt un reméde d'autant plus propre aux enfans, qu'il n'a point de dégoût. On le fait prendre depuis trois grains juſqu'à un ſcrupule, & on en donne pluſieurs priſes par jour.

On fait avec la corne de cerf une décoction & une gelée ; on en tire par la diſtillation de l'eau, de l'eſprit, & de l'huile, & on en fait ſublimer un ſel.

Il faut la mettre en rapure pour en faire la décoction & la gelée : il la faut couper en petits morceaux, pour

CHAP. XVIII. en distiller l'eau, l'esprit & l'huile, & pour en sublimer le sel.

On emploie ordinairement une once de rapure de corne de cerf, pour avoir une pinte de sa décoction; il faut pour cet effet faire diminuer d'un tiers, ou d'un quart, l'eau dans laquelle on fait cuire la corne de cerf, en la faisant bouillir doucement dans un vaisseau couvert; & on reverse de l'eau sur la même rapure, à différentes repriſes.

La décoction de corne de cerf est une bonne boisson dans les dévoyemens dysentériques, ou autres, lorsqu'après avoir suffisamment purgé, on peut les arrêter en corrigeant l'humeur qui les cause, & en calmant & raffermissant les premieres voies relâchées par la fatigue de l'irritation. Cette décoction est utile aussi dans les fiévres malignes, dans la rougeole & la petite vérole; & dans ces cas, on y ajoûte de la racine de scorsonnaire, si on le juge à propos.

La même rapure de corne de cerf, peut toujours servir à en faire la décoction, parce qu'elle peut toute s'amollir en une gelée, qui, dissoute dans l'eau, fait la qualité de la décoction; on sçait par l'expérience de Denis Lapin, Médecin de Blois, & de la Société

Royale de Londres, qu'on peut fondre en gelée les os meſmes : on prend deux cylindres creux, dont l'un ſoit plus grand que l'autre ; il faut que le plus petit ſoit d'étain, & y mettre les os qu'on veut amollir, avec un peu d'eau, & enſuite le fermer exactement ; on mettra ce petit cylindre dans le plus grand, qui doit être de cuivre ; on le remplira d'eau, & on le bouchera avec un couvercle ſerré fortement par deux vis, & qui ſoit percé d'un petit trou. CHAP. XVIII.

On mettra cette machine ſur le feu, les os s'y amolliront en deux heures : ils auront la conſiſtance de fromage, ſans goût : leur ſuc ſera paſſé dans le peu d'eau qu'on aura mis avec, & formera une gelée ; ces os retirés & expoſés à l'air, reprendront leur premiere conſiſtance, mais ils ſeront alors friables.

On peut faire avec la décoction de corne de cerf des médicamens nourriſſans, en y ajoûtant des alimens, qu'on doit prendre différens, pour les différentes maladies. Par exemple, pour les dévoyemens, on peut y détremper de la farine de ris, plus ou moins, ſelon que le malade eſt plus ou moins en état d'être nourri ; on y ajoûte du ſucre, & quelquefois un jaune d'œuf : on peut

CHAP. XVIII. encore assaisonner salutairement cet aliment médicamenteux, avec un peu de safran, pour le rendre stomacal, & convenable aux personnes du sexe qui sont dans le temps de leurs regles; on y peut mettre, selon les circonstances, de la canelle; j'y ai quelquefois fait mettre du vin de Canarie, & souvent des petits raisins de Corinthe.

On peut aussi, au lieu de farine de ris, y délayer des amandes pilées en pâte, sur-tout pour prendre le soir, lorsqu'on veut rafraîchir & faire dormir; & dans ce cas on y ajoûte un peu d'eau de fleurs d'orange, & au lieu de sucre, du syrop de Nymphea.

Gelée de corne de Cerf. Pour faire la gelée de corne de cerf, on en fait bouillir la rapure dans de l'eau, comme on fait pour la décoction; il faut seulement la faire cuire plus long-temps pour la gelée, que pour la décoction; il faut pour en faire la gelée, faire réduire l'eau de plus de moitié, sur-tout en Eté, où la gélée se prend plus difficilement; ensuite il faut passer par un linge en pressant fortement, la clarifier avec du blanc d'œuf, la faire cuire encore avec du sucre & du vin blanc; on ajoûte environ une huitiéme partie de sucre, & une hui-

tiéme partie de vin : par exemple, du ſucre & du vin, de chaque quatre onces, pour deux livres de gelée ; on y met auſſi de l'écorce de citron pour l'aromatiſer ; le vin perd ſon eau-de-vie au feu.

On fait prendre aux malades cette gelée, par cuillerée, lorſqu'ils boivent difficilement, & qu'ils ont beſoin d'être humectés & fortifiés.

CHAPITRE XIX.

De l'Eau, de l'Eſprit, & du Sel volatil de corne de Cerf.

PRENEZ de la corne de cerf coupée en petits morceaux, rempliſſez-en les deux tiers d'une cornuë, que vous placerez à feu nud dans un fourneau de reverbere, & à laquelle vous ajuſterez un récipient ; faites un feu modéré d'abord, pour faire diſtiller l'eau que vous recevrez à part.

Enſuite ajuſtez au bec de la cornuë, le plus grand balon que vous ayez ; après avoir luté les jointures, augmentez le feu, ayant ſoin de mettre ſur le balon un linge mouillé, que vous renouvellerez de temps en temps ; le balon ſe remplira de nuages blancs, qui

CHAP. XIX. sont l'esprit volatil de corne de cerf ; après l'esprit vous verrez passer l'huile, & le sel volatil qui s'attache aux côtés du récipient.

Lorsqu'il ne distillera plus rien, & que le balon ne sera plus si chaud, vous déluterez les jointures, vous boucherez l'ouverture du balon, & vous l'agiterez entre les mains, pour que l'esprit fonde le sel attaché aux côtés ; ensuite versez le tout dans un entonnoir garni d'un double papier gris ; il faudra mouiller ce papier dans de l'eau distillée de corne de cerf, il passera par le filtre une liqueur ; qui est l'esprit volatil de corne de cerf, & l'huile restera sur le filtre.

Versez dans le balon pour le rincer, l'eau distillée de corne de cerf, ensuite mêlez-la avec l'esprit qui est chargé du sel.

Il est à propos d'avoir ainsi pour l'usage de la Médecine, l'eau, l'esprit & le sel de corne de cerf tout ensemble. L'esprit est composé du sel dissous dans l'eau ; ainsi le sel qui se sublime à la fin de l'opération étant dissous dans l'eau qui vient au commencement, feroit un esprit volatil ; d'ailleurs, on est obligé de chercher dans quelle eau

on doit faire prendre au malade, l'esprit ou le sel de corne de cerf; desorte qu'il n'est pas naturel de rejetter l'eau même, distillée de la corne de cerf. Il faut remarquer que la corne de cerf donne par la distillation, environ la moitié de son poids d'eau. CHAP. XIX.

Cependant, il est à propos de séparer l'eau de l'esprit, dans la distillation, parce qu'on peut avoir besoin de l'eau seule, pour fortifier en calmant, & en poussant par les pores de la peau, ce qui est impur dans les liqueurs du corps, comme dans des cas de scorbut & de vérole; mais l'usage particulier de cette eau de corne de cerf, est pour les femmes en travail d'enfant, & pour celles qui sont accouchées, parce que l'eau de corne de cerf fait autant de bien aux parties nerveuses des accouchées, que les odeurs musquées leur font de mal: les femmes en couche ont les fibres nerveuses d'une sensibilité extraordinaire; & les remédes tirés de la corne de cerf, sont singuliérement amis des nerfs: Fréderic Hoffman dit qu'il donna à une femme accouchée qui avoit des convulsions, & qui étoit brûlante, parce que l'arriere-faix étoit dans son corps depuis un mois, de l'esprit de corne de

CHAP. XIX.

cerf, qui lui procura une sueur abondante, & enfin l'arriere-faix sortit avec une puanteur insupportable.

Eau de tête de cerf.

Il y en a qui ont appellé l'eau distillée de corne de cerf, *eau de tête de cerf.* Lorsqu'on ne fait la distillation de la corne de cerf, que dans la vue d'en avoir l'eau, il faut choisir la corne de cerf, dans le temps qu'elle est encore molle, entre la mi-mai & la fin de Juin; il faut couper en petits morceaux ce nouveau bois de cerf, & en faire la distillation au bain-marie, ou à un feu de sable doux.

Lorsqu'on destine cette eau pour les femmes en couche, il faut y ajoûter du borax, qui sert aussi à la conserver; on peut mettre six ou sept grains de borax, sur chaque once d'eau distillée de corne de cerf.

Sel volatil de corne de cerf rectifié par l'esprit de vin.

Il y a encore une autre raison pour recevoir à part l'eau qui distille de la corne de cerf, c'est lorsqu'on veut avoir du sel volatil de corne de cerf; il faut dans ce cas avoir l'esprit de corne de cerf séparé de l'eau, & dans l'esprit de corne de cerf, verser peu à peu de l'esprit de vin bien rectifié; l'esprit de vin absorbant l'eau qui tenoit en dissolution la partie saline, précipitera un sel pur &

blanc, qui eſt le ſel volatil de corne de cerf, rectifié par l'eſprit de vin. CHAP. XIX.

Ces ſels volatils ſont des curioſités chimiques moins utiles en Médecine, que les eſprits volatils qui ſont la partie ſaline, & un peu de l'huile en diſſolution dans l'eau ; l'eau dans cet état eſt un eſprit qui contient toutes les propriétés du ſel & de l'huile.

Si on vouloit rectifier l'eſprit & le ſel volatil de corne de cerf, il faudroit mettre le tout dans une cucurbite de verre, à un feu de ſable doux, & ajuſter un chapiteau à la cucurbite, & un récipient au chapiteau ; mais c'eſt diminuer la vertu des eſprits, & des ſels volatils urineux, que de les rectifier. Il n'eſt pas néceſſaire de rendre l'eſprit de corne de cerf plus clair & plus beau par la rectification, parce que cette rectification en diminue la vertu ; cela eſt confirmé par l'expérience de *Borrichius*, *Act. Hafn. vol.* 11. *obſerv.* 68, *pag.* 179, 180.

Les alkalis volatils urineux ſont, en général, de bons remédes dans les maladies cauſées par un acide, ou par une coagulation des humeurs, qui produit des friſſonnemens, comme dans les accidens cauſés par la morſure de la

CHAP. XIX. vipere : on doit dans ce cas en faire prendre le plutôt qu'on le peut intérieurement, & en appliquer même extérieurement avec de l'huile.

Lorsque dans les fiévres malignes il s'agit de rendre aux liqueurs du corps, leur fluidité, l'usage de l'esprit de corne de cerf réussit bien ; il calme les mouvemens convulsifs, ordinaires dans ces fiévres ; & il arrive quelquefois que ces malades en délire, reviennent à eux presqu'aussi-tôt après avoir pris de cet esprit. Adam *Labenwaldt* en a eu des preuves bien sensibles dans des fiévres malignes, qui, en 1692, vinrent à la suite d'un Hiver plus humide que froid. Voyez *Observ. XCI. Ephemer. German.* 1692, *pag.* 148.

Rothe dans son Introduction à la Chimie, page 229, dit qu'on a tort de donner l'esprit & le sel volatil de corne de cerf, comme un reméde sudorifique ; il prétend qu'après en avoir usé, les pieds du malade enflent, & que quelquefois même il devient hydropique.

L'esprit volatil de corne de cerf, en calmant les fibres nerveuses, tempere les trop grands mouvemens des arteres, & remédie ainsi aux agitations du sang, & aux hémorragies qui en dépendent.

CHAP. XIX.

L'esprit volatil de corne de cerf divise les humeurs visqueuses, & par ces propriétés il convient dans les maladies dont le siége est dans la tête, comme sont les apoplexies, les épilepsies, &c.

L'usage de l'esprit volatil de corne de cerf est fort bon pour les convulsions des enfans, dans celles sur-tout qui leur viennent dans le temps de la sortie des dents.

On peut rendre l'esprit volatil de corne de cerf encore plus efficace dans certains cas, en y joignant la propriété de l'esprit volatil de succin : il faut pour cela verser dans l'esprit volatil de corne de cerf, de l'esprit volatil de succin, jusqu'à ce qu'ils ne fermentent plus ensemble ; c'est ce qu'on nomme *esprit de corne de cerf succiné*.

Esprit de corne de cerf succiné.

C'est faire tort à la Pharmacie, à la Médecine, & sur-tout aux pauvres malades, que de dire que les sels volatils tirés du genre des animaux, ont tous les mêmes vertus ; on peut dire au contraire qu'ils sont tous différens en propriétés, selon les différentes matieres desquelles on les tire : les sels volatiles de crâne humain sont spécifiques pour l'épilepsie ; ceux de viperes sont à préférer dans les fiévres, sur-tout

CHAP. XIX. pour celles qui portent à la peau ; ceux de corne de cerf ſont, comme je viens de le dire, recommandables dans les maladies qui ſont avec affection des nerfs.

A la vérité, les eſprits volatils urineux tirés des animaux, ont des propriétés qui ſont communes à tous, mais il faut reconnoître auſſi qu'ils en ont de particulieres, qui ſont différentes dans les uns que dans les autres : comme en reconnoiſſant que les vins ont des qualités communes à tous les vins en général, il faut reconnoître en même-temps qu'ils en ont qui ſont particulieres à chaques vins, ſelon les différens lieux & ſelon les différens plants d'où on les tire.

L'eau, & quelquefois l'eſprit de corne de cerf, ſont bons extérieurement dans certains cas d'ulceres, qui ſont avec froncement convulſif des fibres, & pour ceux deſquels il ſuinte une humeur âcre qui tourne à l'aigre.

Le ſel & l'eſprit volatil de corne de cerf, de même que tous les autres ſels volatils, appaiſent quelques-uns des trop grands mouvemens du ſang, ceux qui ſont cauſés par un froncement convulſif des fibres nerveuſes. M. Stahl ſe ſert, pour mettre les nerfs dans leur tenſion naturelle, de l'eſprit de corne

de cerf, de la teinture d'antimoine, & de la teinture du sel alkali de tartre, mêlés ensemble. Pour certains crachemens de sang, & pour des hémorroïdes qui fluent trop, ce grand Médecin faisoit mêler ensemble de l'esprit de corne de cerf & de la teinture d'antimoine; il en faisoit prendre trois ou quatre fois chaque jour, depuis vingt jusqu'à trente gouttes. On donne ce remède plus efficacement, lorsqu'on en a fait un sel moyen, en l'unissant à l'acide volatil du succin. CHAP. XIX.

La dose de l'eau distillée de corne de cerf est depuis une demi-cuillerée jusqu'à deux; celle de l'esprit de corne de cerf est depuis quatre gouttes jusqu'à seize gouttes; & celle du sel volatil de corne de cerf, depuis deux grains jusqu'à huit. Doses.

Lorsqu'on fait la distillation de corne de cerf, il n'est pas à propos d'attendre que les vaisseaux soient tout-à-fait réfroidis, pour en déluter les jointures, parce que ce qui est contenu dans le balon, étant volatil, circule dans la cornue, & s'attache aux morceaux de corne de cerf, desséchés.

Il faut pour cette opération choisir le plus grand balon, parce que l'esprit y

circule en nuages, avec une si grande violence, qu'il casseroit le vaisseau, s'il n'étoit pas assez grand.

Les morceaux de corne de cerf qui restent dans la cornuë après la distillation, sont noirs; il faut les calciner à découvert, jusqu'à ce qu'ils soient blancs, & ensuite les mettre en poudre : c'est ce qu'on nomme *Poudre de corne de cerf calcinée*, qui est autre chose que la *corne de cerf préparée*, & que la *corne de cerf philophiquement préparée*. *Voyez* le Chapitre précédent. La corne de cerf calcinée est absorbante & incisive; on la donne pour les vers & pour certaines coliques; elle est aussi astringente.

Poudre de corne de cerf calcinée.

Il y en a qui se servent de la corne de cerf calcinée pour rectifier le sel volatil qu'on en a tiré; on s'en sert aussi pour rectifier l'huile de corne de cerf.

CHAPITRE XX.

De l'Huile de Dippel.

DIPPEL, Médecin Allemand, faisoit l'huile qui porte son nom, avec du sang de cerf, qu'il faisoit dessécher, & ensuite distiller par une cornuë; il en faisoit recevoir à part l'eau,

l'esprit & le sel : il faisoit prendre l'huile qui en distilloit aussi, & il la faisoit rectifier tant de fois, qu'à la fin, de noire & de désagréable qu'elle étoit auparavant, elle fût devenue claire & agréable au goût, par le moyen de la rectification. Dippel se servoit de cette huile pour faire son or potable. CHAP. XX. Or potable de Dippel.

Lorsqu'après la distillation de la corne de cerf, on a versé le tout dans un entonnoir garni d'un papier gris, il reste sur le filtre une huile noire & puante, qu'il faut rectifier, pour la rendre blanche, & pour lui faire perdre son mauvais goût.

Pour la rectifier, il faut la redistiller, après l'avoir versée sur les morceaux de corne de cerf qui sont restés dans la cornuë : il faut auparavant les calciner, jusqu'à ce qu'ils soient blancs, les mettre en poudre, & en faire une espéce de pâte avec cette huile. On peut aussi se servir pour cela de la chaux vive, qui abrege beaucoup cette opération. Lorsqu'on veut avoir l'huile de corne de cerf, bien rectifiée, il faut la distiller encore plusieurs fois au feu de sable ; on en réïtere la distillation, tant qu'elle laisse un sédiment au fond de la cornuë de verre, c'est-à-dire, jusqu'à

ce que de noire qu'elle étoit, elle ſoit devenue blanche, qu'elle ait perdu ſon mauvais goût, & qu'elle en ait acquis au contraire un agréable; ce qui va quelquefois juſqu'à une vingtaine de diſtillations.

Vertus. L'huile de corne de cerf ainſi rectifiée, eſt un bon calmant : quelques Auteurs la nomment *Oleum Democriti*, l'Huile de Démocrite : on donne auſſi ce nom à l'huile d'olive diſtillée pluſieurs fois, après l'avoir mêlée chaque fois avec des briques calcinées.

Oleum Democriti.

L'huile de Dippel, ou de corne de cerf ainſi rectifiée, eſt un ſpécifique pour l'épilepſie. On en donne juſqu'à trente gouttes par priſes, dans cette violente maladie. Son effet eſt ſur-tout de calmer; on s'endort ordinairement après l'avoir priſe, & au réveil on ſe trouve ſoulagé : ce reméde eſt éprouvé.

Doſe.

CHAPITRE XXI.

Du Sel Ammoniac.

LE ſel que nous connoiſſons aujourd'hui ſous le nom de *ſel ammoniac*, n'eſt point celui des Anciens. Le ſel ammoniac des Anciens étoit un ſel gemme

ſublimé par les feux ſouterrains, qui le rendoient auſſi un peu volatil urineux. J'ai fait voir dans le Mémoire * ſur l'analyſe des Eaux de Plombieres, comment le feu peut rendre quelques matieres mimérales, volatiles urineuſes.

* Mem. de l'Academ. R. des Sciences, 1746.

On a nommé ce ſel, *Ammoniac*, parce qu'on en trouvoit une grande quantité dans la Lybie, Pays fameux par le Temple de Jupiter, qu'ils nommoient là, *Jupiter Ammon*, à cauſe des ſables ſur leſquels il falloit voyager avant que d'arriver à ce Temple. Il y avoit au milieu des ſables de la Lybie un ſeul terrain gras, qui avoit environ deux lieuës d'étendue, en tout ſens : c'étoit au milieu de ce terrein que le Temple de Jupiter étoit bâti ; il y étoit environné d'un bois touffu, & il y avoit auſſi pluſieurs fontaines d'eau douce ; ce qui étoit fort agréable au milieu de ces déſerts arrides.

M. Rollin rapporte dans ſon Hiſtoire ancienne, Tome VI, page 280, qu'une de ces fontaines eſt tiéde au point du jour, froide à midi, que vers le ſoir elle s'échauffe peu à peu, & qu'à minuit elle eſt toute bouillante ; puis à meſure que le jour approche, ſa cha-

CHAP. XXI. leur diminue ; continuant toujours dans cette même viciſſitude.

Pluſieurs ont auſſi nommé ce ſel, *Arméniac*, parce qu'on en apportoit auſſi de l'Arménie. Dioſcoride en parle comme d'un ſel qui eſt de la même nature que le ſel marin, l'un & l'autre étant originairement du ſel gemme. Il dit que le meilleur ſel ammoniac eſt celui qui ſe fend aiſément en longs éclats.

Notre ſel ammoniac n'eſt point naturel, il eſt artificiel : c'eſt un ſel moyen compoſé d'un ſel urineux & du ſel marin ; c'eſt à cauſe de ce ſel urineux qu'on le range dans la claſſe des matieres animales ; on le tire, par la ſublimation, de la ſuie des cheminées où l'on brûle la fiente ſéche des chameaux, & celle des bœufs : Feu M. de Camilly de Caën, Vice-Amiral du Ponant, qui avoit vu préparer ce ſel dans le Pays, m'a dit que la fiente des chameaux, que je croyois meilleure pour cela, étoit au contraire, moins eſtimée pour faire le ſel ammoniac, que n'eſt la fiente des bœufs ; & il m'a ajoûté que les fientes de ces animaux dans ces Pays, donnent plus de ſel volatil qu'ici, parce que les herbes

herbes y ont plus d'eſſence, que dans ce Pays-ci. CHAP. XXI.

Les cryſtaux de ſel ammoniac ſont formés en aiguilles, ſur leſquelles ſont attachées d'autres petites aiguilles oppoſées les unes aux autres. Nos Marchands le prennent au Caire & l'apportent à Marſeille, d'où il nous vient. Dans le temps de la peſte de Marſeille, on fut obligé d'en acheter des Hollandois : le leur eſt différent du nôtre en quelque choſe ; il eſt figuré en cone, & en grands pains longs ; le nôtre eſt grisâtre, & en pains irréguliérement plats ; on m'a dit que les Hollandois font le leur chez eux, il ne vaut pas le nôtre.

Il y a à la Chine une eſpéce de ſel ammoniac, que les Chinois appellent *Nan cha*, ou *Nou cha. ti z en. ne tinq cha.* C'eſt un ſel blanc grisâtre, péſant, diſpoſé en aiguilles, d'un goût pénétrant, & qui tient du ſel commun & du nitre : on l'apporte en gros morceaux informes. Il ſe fond très-aiſément à la moindre humidité : on eſt obligé, pour le garder, de le mettre proche du feu ; on le mêle avec des racines de gingembre, ſéches. L'Auteur Chinois dit qu'il en vient d'auprès de la Province de *Cheuſi*, & qu'on le tire d'une Montagne

CHAP. XXI.

d'où il sort continuellement des vapeurs rouges, dangereuses & très-difficiles à aborder. Il en vient aussi, dit-il, de la Tartarie : on le tire des plaines où il y a beaucoup de troupeaux, de la même façon que le salpêtre de houssage : les Tartares & les Habitans de ces Pays, au-delà de la Chine, salent les viandes avec ce sel. Ils l'emploient aussi pour la fusion, & pour la soudure des métaux.

Sel ammoniac purifié.

Pour avoir le sel ammoniac purifié, on le fait fondre dans de bonne eau bien claire ; on filtre la dissolution, on en fait évaporer une partie, & on laisse cristalliser : on peut aussi purifier ce sel, en le faisant sublimer en fleurs. Si on met le sel ammoniac en poudre dans une cucurbite, qu'on y ajuste un chapiteau, au bec du chapiteau un récipient, & qu'on pousse le feu fortement, le sel ammoniac se sublimera, & formera une masse dure, desorte que ce qui touchera le verre du chapiteau, sera transparent & plus dur ; ce qui sera dans le milieu sera plus blanc & moins dur, comme est le sel ammoniac auparavant qu'on l'ait purifié par la sublimation. Les aiguilles du sel ammoniac ainsi purifié ne sont pas si longues.

Il en distille une eau salée que quel-

ques-uns appellent *esprit*, qui est comme une eau dans laquelle on a dissous du sel ammoniac ; elle n'a aucune odeur, & n'est ni acide, ni alkaline. CHAP. XXI.

Les fleurs de sel ammoniac ne sont point un sel décomposé, c'est un sel ammoniac plus pur. Les parties du sel ammoniac qui a été sublimé plusieurs fois, sont plus fixes & plus visibles ; elles sont figurées en petits cilindres hérissés de petites pointes, dont les extrémités sont en houppes.

Le sel ammoniac, après plusieurs sublimations, perd son odeur ordinaire, & il prend celle d'un vieux abricot : après quelques sublimations, ses fleurs deviennent plus solides, moins longues & moins légeres ; ensuite elles prennent une couleur orangée.

Le sel ammoniac est un remède stomacal, lorsqu'il est joint avec les aromats ; apéritif, lorsqu'il est uni à du fer dissous ou pulvérisé ; & fébrifuge, quand on le donne avec des absorbans. On doit le préférer à tout autre sel dans le cas de scorbut, & dans la pleurésie ; il porte un peu par la transpiration : on le donne depuis six grains jusqu'à un demi-gros. Vertus. Dose.

Lorsqu'on donne le sel ammoniac

pour la fiévre, on le joint avec autant de corail préparé, & on en fait un bol avec de l'extrait de geniévre. On fait prendre auſſi le ſel ammoniac avec le kinkina, pour les fiévres intermittentes.

Son uſage extérieur n'eſt pas à négliger : on l'emploie dans quelques collyres ; on ſe ſert utilement du ſel ammoniac dans les emplâtres fondans, pour diſſoudre les humeurs viſqueuſes, & ranimer les fibres. Il eſt fort efficace auſſi dans les cas où il faut laver des parties qui pourriſſent, & des ulceres puants, qui tendent à la mortification ; on les baſſine avec de l'eau-de-vie, dans laquelle on a diſſous du ſel ammoniac ; on y en met plus ou moins, ſelon qu'on a plus ou moins beſoin d'animer. On met le plus ſouvent, un gros de ſel ammoniac dans chaque demi-ſeptier d'eau-de-vie.

CHAPITRE XXII.

Fleurs de Sel Ammoniac, avec l'Hématite.

PRENEZ une demi-livre de ſel ammoniac, & un quarteron de pierre d'hématite, le tout réduit en poudre,

& mêlé enſemble ; mettez dans un plat de terre, & laiſſez le mêlange expoſé à l'air pendant un jour ou deux ; enſuite mettez-le dans une cucurbite ſur le ſable, ajuſtez-y un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient : Après avoir luté les jointures, faites un feu doux d'abord, que vous augmenterez juſqu'à ce qu'il s'éleve des fleurs dans le chapiteau ; alors entretenez le feu dans la même force, tant qu'il s'élevera des fleurs ; enfin laiſſez refroidir les vaiſſeaux, & les délutez. Vous trouverez dans le chapiteau les fleurs de ſel ammoniac & d'hématite ; il aura diſtillé dans le récipient un peu d'eſprit volatil urineux : on appelle ordinairement en Allemagne, cette liqueur, *eſprit d'hématite*, quoiqu'elle vienne plutôt du ſel ammoniac, que de l'hématite : ſa couleur ſafranée fait voir cependant qu'elle a quelque choſe de l'hématite. Cet eſprit n'eſt pas à mépriſer, pour ſes vertus. CHAP. XXII. Eſprit d'hématite.

L'hématite eſt une pierre d'un rouge-brun, & qui, miſe ſur la langue, fait ſentir une ſtypticité, ſans âcreté. Il y en a de pluſieurs eſpéces : il y a celle de Minorque, qu'on nomme *aimant blanc* ; il y a la pierre hématite ou ſanguine, qui eſt très-molle, dont on ſe

CHAP. XXII.

sert pour dessiner ; enfin il y a la pierre hématite que nous demandons pour cette opération ; elle est pésante, ferrugineuse, & disposée en aiguilles ; on la trouve en Egypte, en Bohême, en Allemagne, en Italie. Cette pierre est une mine de fer ; on pourroit la donner comme le safran de Mars ; elle est très-utile dans les crachemens de sang, après l'avoir réduite en poudre sur le porphyre ; on la donne depuis cinq jusqu'à vingt grains. La pierre hématite jointe avec le nitre, réussit bien aux femmes qui sont dans un âge à n'être plus réglées, & qui sont sujettes à des pertes de sang, surtout lorsqu'il y a avec cela suppression d'urine, & bouffissure ; on donne, par exemple, huit grains de pierre hématite, & quatre grains de nitre, dans la premiere cuillerée de soupe, & si la Malade est au bouillon pour toute nourriture, on lui fait prendre l'hématite & le nitre, en bol, avec l'extrait de chicorée, ou avec celui d'absynthe.

Vertus.

En faisant sublimer la pierre hématite avec le sel ammoniac, on la divise parfaitement en parties, à peu près aussi fines, que le sont les fleurs de sel ammoniac, parce que le sel ammoniac

pénétre l'hématite, & s'y attache, de- CHAP. XXII.
ſorte que le feu venant à agir ſur ce mêlange, & enlevant les parties du ſel ammoniac en fleurs, enleve en même-temps les parties de l'hématite qui y ſont unies.

Les fleurs de ſel ammoniac avec hématite, ſont bonnes pour rétablir les regles ſupprimées, ſur-tout lorſqu'il y a en même-temps de la douleur d'eſtomac, & des vapeurs; on les donne depuis trois grains juſqu'à douze, & on peut en donner pluſieurs priſes par jour. Doſe.

On peut, par le moyen de l'eſprit de vin, tirer une teinture de fleurs de ſel ammoniac avec hématite.

Si on laiſſe expoſé à l'humidité de la cave, ce qui reſte dans la cucurbite, il ſe fait une liqueur qui a les propriétés des fleurs de ſel ammoniac avec hématite, & qui reſſemble beaucoup aux teintures martiales.

On peut faire de même, des fleurs martiales, en mêlant enſemble deux parties de ſel ammoniac en poudre, & une partie de ſafran de Mars, & les faiſant ſublimer. Les fleurs martiales ſont bonnes dans les cas où le mars convient, ſur-tout lorſqu'il eſt beſoin d'un Fleurs martiales.

ſtomacal. Elles ſe donnent à la même doſe des fleurs d'hématite.

Dans la ſublimation des fleurs de ſel ammoniac martiales, il diſtille un eſprit fumant, qui vraiſemblablement eſt un eſprit de ſel, qui a la couleur jaune de ces fleurs martiales, lorſqu'il en eſt paſſé dedans.

CHAPITRE XXIII.

Eſprit volatil urineux de Sel Ammoniac.

EXPOSEZ à l'air douze onces de chaux vive; lorſqu'elle ſera éteinte, mêlez-la avec quatre onces de ſel ammoniac en poudre, & mettez promptement le mêlange dans une cornuë, dont la moitié reſte vuide; agitez-la bien entre les mains, en bouchant ſon bec; enſuite placez-la dans un fourneau ſur le ſable, & y ajuſtez un grand récipient; & lorſque vous aurez bien luté les jointures, faites un feu bien doux d'abord, que vous augmenterez un peu dans la ſuite, & que vous continuerez pendant environ trois heures; enfin délutez les vaiſſeaux, & bouchez le récipient avec un linge mouillé, & remuez

un peu entre les mains, pour dissoudre ce qui a pu distiller en forme séche ; versez aussi-tôt le tout dans une phiole, que vous boucherez bien avec de la cire. CHAP. XXIII.

Il faut luter exactement les jointures des vaisseaux, autrement l'esprit s'échappe. Il m'est arrivé qu'en distillant de l'esprit volatil de sel ammoniac, les jointures des vaisseaux étant bien lutées, il en transpira, comme il arrive toujours ; &, ce qui est singulier, c'est que j'avois dans le laboratoire, sur une planche bien haute, & bien éloignée des vaisseaux où se faisoit la distillation du sel ammoniac, une cornuë avec laquelle j'avois, deux jours auparavant, rectifié de l'huile de vitriol, l'esprit de sel ammoniac qui étoit répandu dans l'air du laboratoire, se joignit à ce qui restoit d'acide vitriolique dans la cornuë, & y forma en dedans des crystaux à ramages.

L'esprit volatil urineux de sel ammoniac est très-pénétrant. On s'en sert dans les symcopes, pour redonner le mouvement, dans l'apoplexie, dans la léthargie. Pour avoir cet esprit bien fort, il ne faut pas verser d'eau dans le mêlange du sel ammoniac avec la chaux.

CHAP. XXIII. Il est bon d'avoir de cet esprit de sel ammoniac dans un flacon, pour ranimer dans des pertes de connoissances violentes; & parce que cet esprit est très-fort, il ne faut pas l'approcher tout d'un coup contre le nez, si ce n'est dans les cas de grands évanouissemens & d'immobilité.

Il y a aussi des douleurs de dents avec engourdissement, qu'on appaise avec un peu de coton imbibé d'esprit de sel ammoniac, & qu'on fourre dans le creux de la dent qui fait souffrir.

Dans certains cas de paralysie, on pourroit appliquer sur la peau de l'esprit de sel ammoniac, qu'on y retiendroit par une emplâtre de poix, ou par celle de Nuremberg.

Eau de Luce. L'eau de Luce se fait avec cet esprit volatil urineux de sel ammoniac distillé avec la chaux vive. Elle est composée de douze gouttes d'huile de succin rectifiée, qu'on dissout avec quatre scrupules du meilleur esprit de vin; ensuite on y ajoûte peu à peu environ deux onces d'esprit de sel ammoniac: il ne faut pas y en mettre trop, & il faut que l'esprit de sel ammoniac soit fait sans eau, comme je viens de l'expliquer, autrement la dissolution de l'huile par l'es-

prit de vin, ſe décompoſeroit dans l'eſprit de ſel ammoniac, & l'huile ſurnageroit.

On peut donner une belle couleur bleue à l'eau de Luce, en y laiſſant tomber une goutelette d'une diſſolution de cuivre; & lorſqu'au contraire on veut l'avoir tranſparente, il la faut diſtiller. Il faut voir ſur la compoſition de l'eau de Luce, le Chapitre LXVII. de la quatriéme partie, de l'Huile de ſuccin.

Eſprit de ſel ammoniac ſuccíné.

L'eau de Luce eſt un eſprit de ſel ammoniac ſuccíné : on pourroit faire autrement cet eſprit volatil ſuccíné, en prenant du ſel ammoniac & du ſuccin, de chaque une livre, & une livre & demie de chaux vive ; on y ajoûte un peu d'eſprit de vin, & on en fait la diſtillation, comme il eſt expliqué plus haut

Ce qui reſte dans la cornuë après la diſtillation de l'eſprit volatil urineux de ſel ammoniac, eſt très-cauſtique ; on peut s'en ſervir comme de la pierre à cautere pour conſumer les chairs mortes, & pour faire eſcarre dans une plaie.

L'huile de chaux eſt le *deliquium* de ce reſtant de la diſtillation du ſel ammoniac avec la chaux : après avoir fini la diſtillation de l'eſprit volatil urineux du ſel ammoniac, on expoſe à l'humi-

dité de la cave le reſtant de la diſtillation ; ce *caput mortuum* y tombe en liqueur, & on filtre cette liqueur, qu'on nomme *Huile de chaux*, dont on peut ſe ſervir pour amollir les durillons qui viennent quelquefois aux pieds, & pour fondre les nodoſités des goutteux ; il faut y ajoûter quelquefois de l'eſprit de vin.

Huile de chaux.

L'huile de chaux eſt très-propre à découvrir la nature des eaux. On trouve dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de l'année 1746, pag. 109, la façon de s'en ſervir pour faire ces épreuves.

CHAPITRE XXIV.

Sel volatil urineux du Sel Ammoniac.

PRENEZ ſept onces & demie de ſel ammoniac, & dix onces d'alkali du tartre ; le tout réduit en poudre, & bien mêlé enſemble, vous mettrez ce mêlange dans une cucurbite que vous placerez dans un fourneau ſur le ſable, & à laquelle vous ajuſterez promptement un chapiteau & un récipient ; enſuite lutez les jointures avec de la veſſie mouillée, & faites un feu modéré

d'abord, mais augmentez-le par degrés, & sensiblement, ou assez promptement. CHAP. XXIV.

Lorsqu'il ne se sublimera plus rien dans le chapiteau, vous déluterez les vaisseaux, & vous trouverez dans le récipient deux onces d'esprit volatil urineux, & dans le chapiteau, quatre onces six gros de sel volatil urineux. Vous enfermerez l'un & l'autre séparément dans des bouteilles que vous boucherez bien.

Pour faire le sel volatil de sel ammoniac, il faut employer, ou la potasse, ou l'alkali du tartre, ou la soude. Si on s'est servi de la craie, on a plus de sel volatil, mais il n'est pas si bon; il ne se conserve pas, il tombe en poussiere. Si on a pris une partie de sel ammoniac, & trois parties de craie, on tire plus de sel, qu'on n'a employé de sel ammoniac. Si cependant on calcine la craie auparavant, elle en donne peu, comme fait la chaux.

L'alkali volatil du sel ammoniac est naturellement en forme séche; il faut convenir aussi qu'il monte de l'alkali du tartre avec le sel volatil; car il ne faut pas penser que le sel ammoniac qui volatise les métaux mêmes, ne puisse volatiliser l'alkali du tartre: il enleve

CHAP. XXIV.

toujours plus ou moins des choſes avec leſquelles on l'a mêlé.

L'eſprit qui paſſe dans le récipient n'eſt que le ſel volatil fondu dans un peu d'eau, que contenoit l'alkali du tartre, & le ſel ammoniac même. Cet eſprit, tiré par l'alkali du tartre, convient mieux pour l'uſage intérieur, que celui qu'on tire par la chaux; il eſt diurétique & ſudorifique, il n'eſt pas un mauvais aiguillon pour les eſtomacs relâchés & froids, & lorſqu'il y a des aigres, ſur-tout pour les femmes ſujettes aux vapeurs. On le donne auſſi pour certaines fiévres intermittentes, cauſées par des acides. Si avant que de faire la diſtillation, on ajoûte au mêlange du ſel ammoniac & de l'alkali de tartre, deux onces d'eſprit de vin, on tire une plus grande quantité d'eſprit, & on le nomme alors, *Eſprit de ſel ammoniac dulcifié*.

Eſprit de ſel ammoniac dulcifié.

Le ſel volatil urineux a les mêmes propriétés que l'eſprit; on en met ſous le nez des malades qui ſont évanouis, ou qui ſont en léthargie.

On trouve dans la cucurbite, après cette opération, un ſel compoſé de l'alkali du tartre, & l'acide du ſel marin qui étoit dans le ſel ammoniac; ce ſel

est le sel digestif, ou le grand fébrifuge de Sylvius, Médecin de Paris; il en faisoit prendre jusqu'à deux gros: ce sel est plus amer que ne l'est le sel marin. CHAP. XXIV. Sel fébrifuge de Sylvius.

Si on veut avoir l'acide du sel ammoniac, il faut joindre ce restant de la sublimation du sel volatil urineux, avec une matiere qui contienne un acide vitriolique, comme on le fait pour la distillation du sel marin: ce qui restera après cette distillation de l'acide du sel ammoniac, sera un tartre vitriolé ammoniacal, composé de l'alkali du tartre, qu'on avoit employé pour avoir le sel volatil urineux, & de l'acide vitriolique qu'on avoit ajoûté depuis au restant de cette opération, pour en tirer l'acide marin. Ce tartre vitriolé ammoniacal est autre chose que le sel secret, & que le sel admirable de Glaubert, dont nous parlerons dans la IVe. Partie, Chap. XCVIII. *du Sel de Glaubert.* Sel secret de Glaubert.

CHAPITRE XXV.

Sel volatil huileux aromatique.

VERSEZ un gros d'huile essentielle de lavande, ou de romarin, sur une once de sel volatil urineux, mêlez bien

CHAP. XXV.

le tout enſemble, & le mettez dans une cucurbite, à laquelle vous ajuſterez un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient, vous donnerez un feu de ſable doux, & lorſque tout le ſel ſera ſublimé, vous déluterez les vaiſſeaux : vous trouverez dans le chapiteau un *ſel volatil huileux aromatique*, & dans le récipient un peu d'*eſprit volatil huileux aromatique*.

On peut faire la même opération avec d'autres ſels volatils, & le Médecin peut la faire faire ſur le champ, pour approprier le ſel & l'huile à la maladie dans laquelle il veut employer le ſel volatil huileux, en faiſant mettre une huile convenable, comme eſt l'huile de Caſtor pour les vapeurs, celle de ſuccin pour les convulſions, celle d'abſynthe pour fortifier l'eſtomac, & pour exciter les regles aux femmes ; le Médecin peut de même faire préparer ſur le champ, des eſprits volatils huileux aromatiques.

Cependant, lorſqu'on veut avoir de l'eſprit volatil huileux aromatique, il eſt plus à propos de le préparer autrement. Il faut prendre de l'extérieur d'écorces fraîches de citrons & d'oranges ameres, du macis & de la canelle

fine, de chaque une demi-once ; du sel ammoniac, quatre onces : concassez le tout ensemble, & le mettez dans un matras ; ajoûtez-y quatre onces d'esprit de vin, & quatre onces d'eau de fleurs d'orange ; bouchez bien le matras, & laissez en digestion pendant huit ou dix jours dans un lieu chaud sans feu, & remuez quelquefois. CHAP. XXV.

Ensuite mettez le tout dans une cucurbite, & y ajoûtez quatre onces d'alkali de tartre ; couvrez promptement la cucurbite avec un chapiteau, & ajustez un récipient au bec du chapiteau ; lutez bien les jointures, & laissez encore deux ou trois jours en digestion ; enfin faites-en la distillation au bain-marie, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, & que ce qui reste dans la cucurbite soit à sec. Si on faisoit cette distillation au bain de sable, au lieu de la faire au bain-marie, il faudroit ménager le feu bien doucement.

Il vaut mieux prendre, pour faire cette composition, de l'eau de fleurs d'orange, que de l'eau de canelle, parce qu'il y entre déjà de la canelle, & il faut employer de bonne eau de fleurs d'orange qui soit bien aromatique, plûtôt à l'odeur, qu'au goût.

CHAP. XXV. Je préfere, pour cette opération, un eſprit de vin qui ſoit aromatique par quelque huile eſſentielle, comme eſt celui qu'on fait entrer dans Paris, ſous le nom d'*Eau de la Reine d'Hongrie.*

Les eſprits & les ſels volatils ſont très-pénétrans, & ils portent les huiles eſſentielles qu'on y a joints, dans des parties du corps, où elles ne ſeroient jamais arrivées par elles-mêmes.

Ces ſels diviſent le ſang & la lymphe; ils raniment auſſi les fibres relâchées ou engourdies; c'eſt par ces effets qu'ils conviennent dans l'apoplexie & dans la léthargie, & qu'ils excitent les regles & la tranſpiration. Ces alkalis volatils émouſſent les acides, c'eſt pourquoi on les donne dans les maladies cauſées par des acides; ils procurent quelquefois le ſommeil. Il ne faut pas les employer lorſqu'il y a inflammation, ni lorſqu'il y a de la chaleur avec de la ſéchereſſe.

En général, les remédes volatils, ſur-tout ceux qui ſont tirés du genre des animaux, agiſſent en excitant la tranſpiration. Il y a ſur cela une remarque à faire, qui mérite bien qu'on y faſſe attention; c'eſt que quoique Sanctorius en Italie, Dodart en France, &

Keil en Angleterre, ayent fait voir qu'entre toutes les évacuations, celle qui se fait par la transpiration, est la plus grande & la plus importante ; cependant il semble que depuis qu'on a mieux connu cette fonction du corps, on a plus négligé, dans le traitement des maladies, les remédes qui la procurent, ou l'entretiennent. CHAP. XXV.

Il faut convenir que l'usage de ces sortes de remédes rend l'exercice de la Médecine plus difficile, parce qu'autant ils sont utiles dans certains cas, autant ils sont dangereux dans d'autres : ils ne sont pas indifférens, comme le sont la plûpart des remédes qu'on emploie communément dans toutes les maladies. Cette difficulté à discerner les différentes occasions d'employer les différens moyens de guérir, exclut de la bonne pratique de la Médecine, quiconque n'est pas véritablement Médécin, & rompt la routine dangereuse de la pratique, en réveillant continuellement l'attention des Médecins habiles.

Le nombre & la différence des remédes appliqués à propos, fourniſſent un plus grand nombre de ressources aux malades pour guérir. Si on étoit assez persuadé de cette vérité, il resteroit

CHAP. XXV. moins de malades en langueur, on verroit moins de maladies incurables, il y auroit moins de gens qui feroient les Médecins, & la Pharmacie ſeroit meilleure, & par conſéquent plus utile.

En voulant ſimplifier la Médecine, non pas par un choix plus naturel des remédes, mais par un retranchement d'un plus grand nombre de remédes, quoique bons, on l'appauvrit, croyant la ſimplifier; & alors il y a plus de gens qui croyent pouvoir ſaigner, purger, & donner des apozêmes, voyant qu'on fait conſiſter preſque toute la pratique de la Médecine, dans ces trois choſes. Dans de grands accidens, ou dans des cas extrêmes, eſt-il plus à propos d'avoir recours, comme on fait communément, à quelques élixirs, ou à des gouttes qui ne ſe trouvent point chez les Apothicaires, que de faire prendre, par exemple, de l'eſprit volatil huileux aromatique de ſel ammoniac, ou le lilium, dans les cas d'apoplexie & de léthargie avec affaiſſement? L'eſprit volatil de corne de cerf dans les ſyncopes & dans les aſſoupiſſemens qui ſont avec des mouvemens convulſifs? L'eſprit volatil de vipere, dans les aſſoupiſſemens des fiévres putrides? & les

gouttes d'Angleterre, lorsque dans tous ces cas, il faut outre cela, soutenir les forces du malade par un cordial ?

Il est vrai que le Public qui aime la nouveauté, qui fait plus de cas de ce qu'il connoît moins, & qui estime peu ce qui est bien connu, ou d'un commun usage, force les Médecins d'abandonner de bons remédes anciens, en leur montrant moins de confiance, & plus de répugnance pour ces remédes. Les Médecins sont obligés quelquefois d'user de remédes nouveaux, parce que ces remédes sont souhaités & autorisés dans les sociétés des malades, uniquement par esprit de mode. On ne prendroit pas aujourd'hui de l'esprit volatil de sel ammoniac, comme on prendroit de l'eau de Luce, quoique l'eau de Luce soit de l'esprit volatil de sel ammoniac. La plûpart des malades auront peine à se déterminer à prendre de l'eau de Sainte-Reine, parce qu'elle est anciennement connue, ils prendront plus volontiers l'eau de Selters, parce qu'elle est à la mode. On propose même au Médecin les remédes nouveaux, & le Médecin seroit soupçonné de ne les pas aimer, c'est-à-dire, d'être prévenu contre, s'il n'en approuvoit pas l'usage

CHAP. XXV. pour la personne qui a envie d'en prendre, parce que quelqu'un de sa connoissance en aura pris avec succès, ou parce que ses amis les lui auront conseillés, avec exagération, à l'ordinaire.

On doit toujours faire remarquer dans ces occasions, que c'est faire injustice à la Médecine, de lui imputer d'être changeante, puisqu'on l'y force, & que c'est une des Sciences humaines qui a le moins changé : la doctrine d'Hippocrate subsiste encore aujourd'hui, & c'est en se perfectionnant qu'elle a paru changer.

C'est bien injustement aussi qu'on reproche aux Médecins de suivre des modes dans le traitement des maladies, puisqu'aucontraire une des peines de leur état est de s'opposer aux modes qu'on veut introduire dans l'usage des remédes, par les Charlatans, & voulant employer des moyens extraordinaires dont on ne connoît point encore les inconvéniens ; on s'y confie plus qu'aux remédes ordinaires, qui ne font point sensation dans l'esprit, parce qu'on y est accoutumé ; les remédes usités sont néanmoins plus sûrs, puisque l'expérience en a fait connoître les avantages & les désavantages.

Le Public a un goût passager pour les

remédes, comme pour toute autre chose. CHAP. XXV.
La force de l'opinion est si grande, qu'il n'y a personne qui ne doive se conformer, plus ou moins, à la mode; il n'est pas au pouvoir du Médecin d'arrêter ce torrent, il ne peut qu'user de retenue en s'y prêtant. Mais lorsque le reméde qu'on lui propose est contraire au Malade, il doit déclarer qu'il est d'avis contraire, & expliquer son sentiment, sans cependant entreprendre de s'opposer à ce qu'on veut faire, parce que le Médecin n'est chargé que du conseil, & non pas de l'exécution. Le Médecin ne doit avoir d'autre volonté que celle de bien conseiller, en faisant grande attention à la maladie & au Malade; au reste, c'est prendre sur soi mal-à-propos, que de vouloir assujettir son Malade à sa volonté.

Je trouve qu'il est fort mauvais pour la société, d'attenter à la liberté d'autrui: il faut pour être heureux dans le commerce de la vie, faire la volonté des autres, & non pas la sienne. Cela est vrai pour le Médecin comme pour le Malade: le Médecin doit toujours dire avec sincérité, & quelquefois avec force, son sentiment, mais il ne doit point faire de reproches, si on n'a pas

ſuivi ſon avis ; & il doit continuer de donner ſes conſeils, tant qu'on les lui demande, & tant que perſonnellement on le traite avec honneur : il lui ſuffit de rappeller dans les occaſions favorables, qu'on auroit mieux fait de ſuivre ſon avis, qu'il avoit donné affectueuſement, & avec connoiſſance, mais ſans humeur & ſans complaiſance.

CHAPITRE XXVI.

Des Injections Anatomiques.

IL eſt à propos de ne point finir la Partie de ce Livre, qui traite des Animaux, ſans donner la compoſition des Injections dont ſe ſervent les Anatomiſtes pour découvrir des vaiſſeaux naturellement imperceptibles par leur extrême petiteſſe, & par l'affaiſſement où ils ſont après la mort ; ces injections font connoître la ſituation & la diſtribution des rameaux des petits vaiſſeaux, qui ſe confondent par leurs inſertions & par leur multitude : le nombre en eſt preſqu'infini dans les moindres parties du corps.

On a bien perfectionné dans le dernier ſiécle l'Art des Injections, qui n'eſt pas

pas fort ancien. M. *Ruiſch*, célebre Mé- CHAP. XXVI.
decin de Hollande, eſt celui qui l'a pouſſé le plus loin.

Les liqueurs qu'on injecte dans ces vaiſſeaux pour les rendre ſenſibles, ſont colorées, parce qu'il faut les diſtinguer, & tâcher d'imiter les couleurs naturelles des vaiſſeaux : on doit colorer les arteres en rouge, & les veines en bleu, ou en verd.

On fait les injections anatomiques plus ou moins fluides, ſelon qu'on les veut plus ou moins pénétrantes, par rapport aux différentes groſſeurs des vaiſſeaux qu'on ſe propoſe d'injecter.

Suivant le Mémoire de M. *Ruiſch*, qui eſt dépoſé à la Bibliothéque de la Faculté de Peterſbourg, la matiere dont cet Anatomiſte ſe ſervoit pour injecter, étoit du ſuif ſimple, qu'il coloroit avec du cinnabre ; il y ajoûtoit pendant les chaleurs de l'Eté, un peu de cire blanche.

Lorſqu'on veut compoſer l'injection pour les gros vaiſſeaux, il faut prendre une livre de bon ſuif nouveau, cinq onces de cire blanche, & trois onces d'huile d'olives. On fait fondre d'abord la cire au bain-marie, enſuite le ſuif, & enfin on y met l'huile ; on y ajoûte, Injection communs.

CHAP. XXVI. en remuant, deux onces de térébenthine de Veniſe. Cela fait, on y mêle peu à peu trois onces de cinnabre, ſi on veut injecter en rouge, ou bien on y emploie la même quantité de verdet, ſi on veut injecter en verd, ou du bleu d'émail, ſi on veut colorer en bleu. Il faut auparavant avoir réduit en poudre fine, ſoit le cinnabre, ſoit le verdet, ſoit le bleu d'émail.

Le tout étant bien mêlé, on le laiſſe un inſtant raſſeoir ſur le feu; enſuite on le verſe dans un linge chaud, pour paſſer la liqueur colorée, qui après cela ſe fige, en ſe refroidiſſant.

Suivant M. *Ruiſch*, il faut mettre dans de l'eau froide, la partie qu'on vient d'injecter, & l'y remuer toujours, juſqu'à ce que la matiere de l'injection ſoit refroidie, pour que les parties colorantes de l'injection ne ſe précipitent point, pendant que la matiere eſt encore fluide par la chaleur.

Injection fine. Pour préparer l'injection fine, c'eſt-à-dire, lorſqu'on veut injecter des petits vaiſſeaux imperceptibles, il faut faire l'injection avec l'eſprit de térébenthine & le cinnabre, ou le verdet; on broye l'un ou l'autre en y verſant peu à peu l'eſprit de térébenthine, &

on y en verſe ainſi, juſqu'à ce que par la quantité de cet eſprit, la poudre échappe au pilon dans le mortier. CHAP. XXI.

Alors on laiſſe repoſer le tout; enſuite on verſe par inclination la liqueur claire, mais colorée.

On rebroye la poudre qui eſt précipitée au fond du mortier, en y ajoûtant de l'eſprit de térébenthine, & on opere au reſte, comme la premiere fois, ce qu'on réïtere tant qu'il a de la poudre qui n'eſt point diſſoute, ou juſqu'à ce qu'on ait une ſuffiſante quantité d'eſprit de térébenthine, coloré; enſuite on paſſe la liqueur.

Il faut ordinairement trois onces, ou de vermillon ou de verdet, ou de bleu d'émail, pour colorer une livre d'eſprit de térébenthine.

Pour mieux diſtinguer les différens rameaux des vaiſſeaux d'une partie qu'on injecte, on ſe ſert d'injections de différentes couleurs; on peut ſe ſervir pour cela de la gomme gutte, du ſafran, de l'orcanette, de la cochenille, de la lacque, du bois de Bréſil, de l'indigo, de l'yvoire brûlé, du noir de fumée, &c. Mais les matieres qui ſont du genre des végétaux, ſont ſujettes à s'altérer; c'eſt pourquoi les matieres minérales

CHAP. XXVI. qui ne ſont point ſujettes de même à cet inconvénient, ſont à préférer pour les injections ; tels ſont le cinnabre, le minium, le verd de gris, le bleu d'émail, la pierre calaminaire, &c.

Il faut que les liqueurs dont on veut injecter les vaiſſeaux capillaires, ſoient de nature à pouvoir ſe mêler dans les vaiſſeaux avec les liqueurs aqueuſes & graſſes, qui s'y trouvent : on pourroit ſe ſervir pour cela de l'eſprit de vin qui a cette propriété ; il eſt très-pénétrant, & par conſéquent il peut être pouſſé dans les plus petits vaiſſeaux, mais il a la mauvaiſe qualité de coaguler les liqueurs animales, ce qui bouche quelquefois ces petits vaiſſeaux. D'ailleurs, l'eſprit de vin durcit trop les fibres ; & il a encore un autre inconvénient, c'eſt que la matiere qui le colore, y change plus, que dans l'eſprit de térébenthine, dont les parties liantes ſoutiennent mieux la matiere colorante.

L'eſprit de térébenthine eſt extrêmement pénétrant ; il entretient la ſoupleſſe des fibres, & même il les conſerve en les embaumant ; deſorte qu'il eſt en général, à préférer à toute autre liqueur pour les injections fines.

On pourroit, pour les injections or-

dinaires des gros vaiſſeaux, mêler de l'huile de térébenthine avec du ſuif fondu; mais cette injection eſt caſſante, elle a auſſi le défaut de s'arrêter lorſqu'elle rencontre quelque liqueur dans les vaiſſeaux. CHAP. XXVI.

La colle forte diſſoute dans l'eau, & colorée, eſt très-propre à injecter dans les vaiſſeaux capillaires; mais elle eſt trop long-temps à ſe figer, & quelquefois le cadavre ſe gâte, en attendant.

Cette injection a encore un autre défaut, c'eſt que lorſqu'avant qu'elle ſoit tout-à-fait coagulée, on vient à diſſéquer les parties qui en ſont injectées, on riſque de faire épancher l'injection, en donnant le moindre coup de biſtouri à un des vaiſſeaux injectés.

Il faut encore faire attention que lorſque la partie la plus aqueuſe de cette diſſolution de colle vient à ſe diſſiper, la partie injectée ſe flétrit en ſéchant, ce qui produit un mauvais effet.

On peut coaguler en peu de temps l'injection compoſée de colle, il faut pour cela tremper dans l'eſprit de vin, la partie injectée; mais cela la rend caſſante & friable.

Il y en a qui compoſent la matiere

CHAP. XXVI. pour injecter avec de la poix de Bourgogne, ou réſine blanche, & du ſuif, de chaque trois onces, qu'on fait fondre enſemble ; enſuite on paſſe par un linge, & on y délaye trois onces de cinnabre en poudre, ou de verdet, ou d'indigot en poudre fine, & on mêle enfin le tout avec huit onces d'eſprit de térébenthine.

La Chimie a auſſi concouru à perfectionner l'Art des injections anatomiques : on peut ſe ſervir du mercure pour injecter ; mais il eſt ſujet à caſſer les vaiſſeaux par ſa péſanteur, & il s'écoule promptement par les moindres ouvertures qu'on fait aux vaiſſeaux en diſſéquant. Le mercure a encore le défaut de gâter les inſtrumens de métal qu'on emploie pour ſe ſervir de ce minéral ; il n'y a que ceux de fer ſur leſquels le mercure ne prend point. Dès qu'on s'eſt ſervi d'un inſtrument de métal pour le mercure coulant, il faut le chauffer au feu, aſſez pour en diſſiper le mercure qui commençoit à le pénétrer.

Si pour remédier à ces inconvéniens, on allie le mercure avec un métal fondu, par exemple, avec le plomb, cet alliage eſt ſi caſſant, qu'il n'eſt preſque d'aucun uſage.

M. Homberg, Médecin de M. le Duc d'Orleans, Régent, imagina en 1669 * une compoſition de métaux, qui ne ſe rompt point aiſément en la ployant. Cet alliage eſt compoſé de parties égales de plomb, d'étain & de biſmuth; on fait fondre le tout enſemble. Ce métal compoſé ſe tient en fonte bien liquide, par une chaleur ſi foible, qu'elle ne peut brûler les vaiſſeaux où on injecte ce métal : ſi on enfonce le bout d'une carte dans ce métal fondu par ce degré de chaleur, elle ne rouſſit point. CHAP. XXVI.

* Voyez les Mémoires de l'Academ. de cette année.

L'air contenu dans les vaiſſeaux eſt un grand inconvénient dans l'uſage de cette matiere métallique; il faut que les vaiſſeaux ſoient vuides d'air avant que d'y faire cette injection chaude.

Il ne faut pas non plus que les vaiſſeaux dans leſquels on veut faire cette injection, ayent trempé dans l'eau, parce que l'eau raréfiée dans ces vaiſſeaux par le métal fondu, apporte le même obſtacle que l'air. M. Homberg propoſe de faire ſécher les vaiſſeaux mouillés, en les laiſſant pendant un jour entier, ſuſpendus dans la machine pneumatique.

CHAP. XXVI. Pour injecter, il faut commencer par préparer les chairs qu'on veut injecter ; pour cela, il faut en diſſoudre & vuider les liqueurs épaiſſes, & le ſang qui eſt grumelé dans les vaiſſeaux où l'on veut faire entrer l'injection colorée : on y injecte d'abord de l'eau tiéde, juſqu'à ce qu'elle revienne ſans être teinte, & juſqu'à ce que la chair ne ſoit plus rouge.

Il ne faut pas injecter avec force l'eau dans les vaiſſeaux, parce qu'il ſeroit à craindre qu'il ne ſe fît de l'épanchement dans le tiſſu cellulaire ; c'eſt pourquoi, afin de faciliter & d'abréger cette préparation de la partie qu'on a deſſein d'injecter, il faut la mettre à tremper dans de l'eau chaude, ce qui en amollit les vaiſſeaux, & en délaye les liqueurs : on change l'eau juſqu'à ce qu'elle ne ſoit plus teinte de ſang, & que la partie ſoit blanche.

Il faut faire attention que ſi l'eau avec laquelle on prépare le ſujet étoit trop chaude, elle attendriroit trop les vaiſſeaux, ce qui les feroit caſſer, lorſqu'on viendroit à y pouſſer l'injection colorée.

Il eſt très-important d'ôter auſſi des

vaiſſeaux qu'on veut injecter, l'air qui CHAP. XXVI.
ſeroit un obſtacle à l'injection : l'air, comme l'eau, s'engage dans les plus petits tuyaux capillaires, & empêche l'injection de pénétrer auſſi loin qu'elle doit aller, ſurtout lorſque la chaleur de la matiere qu'on injecte, le raréfie ſubitement.

Il y en a qui ont fait l'application de la machine pneumatique, aux injections anatomiques, pour tirer l'air.

Un ſujet replet eſt plus difficile à injecter, qu'un ſujet maigre qui a moins d'humeurs.

Un jeune ſujet eſt auſſi plus facile à injecter qu'un vieux, parce qu'il faut, pour que l'injection réuſſiſſe bien, que les membranes ſoient ſouples. Un jeune ſujet, épuiſé par les évacuations, ou conſumé par la longueur de la maladie qui a précédé ſa mort, eſt plus facile à injecter, qu'un vieux ſujet replet.

Les injections rendent les vaiſſeaux d'autant plus ſenſibles, que leurs membranes ſont plus tranſparentes : il y a des ſujets dont les membranes ſont naturellement plus blanches & plus tranſparentes les unes que les autres.

On comprend aiſément que les injec-

CHAP. XXVI. tions doivent se faire par le moyen de seringues : on emploie pour cela des seringues plus ou moins grosses, & on y ajuste des canules plus ou moins fixes, selon la grosseur des vaisseaux qu'on injecte, & selon qu'ils ont plus ou moins d'étendue. On fait entrer la pointe de la canule dans l'ouverture faite au vaisseau par lequel on veut faire l'injection, & on les lie ensemble avec un fil. On fait tenir la canule à la seringue, par le moyen d'une vis.

Lorsqu'on veut injecter des vaisseaux capillaires, il faut y seringuer de l'injection fine, & aussi-tôt après remplir les gros vaisseaux avec de l'injection commune.

Quand on est prêt à se servir de l'injection commune, il faut la faire fondre, & y ajoûter un peu d'huile de térébenthine ; il est à propos de faire chauffer aussi la seringue dans de l'eau chaude, avant que de s'en servir.

Après avoir injecté de gros vaisseaux, il faut attendre que l'injection soit refroidie, avant que de retirer la seringue ; ou bien, il faut que la canule attachée au vaisseau injecté, soit bouchée par une valvule, ou autrement, pour

que l'injection ne reſſorte point. CHAP. XXVI.

Lorſqu'on a injecté une piéce d'Anatomie, & qu'elle eſt refroidie, il faut la faire ſécher à l'air; mais on a à craindre la pourriture, ſur-tout dans le temps chaud; pour la prévenir, il faut l'arroſer de vinaigre, dans lequel on a mis un peu d'eſprit de ſel, que je préfere à l'eau-forte pour cet uſage, parce qu'il eſt deſſicatif & plus raffermiſſant, que l'eſprit de nitre.

Il y en a qui mettent dans ce vinaigre du ſublimé corroſif & de l'arſenic, de chacun deux gros & une once d'eau-forte dans chaque pinte de vinaigre, pour empoiſonner les inſectes qui pourroient attaquer la piéce; mais je trouve que c'eſt punir les inſectes ſans les écarter, & il faut faire le contraire

Lorſqu'une partie eſt ainſi bien préparée, il faut pour la conſerver, & en faire reſortir les couleurs, étendre deſſus un vernis à l'eſprit de vin, dans lequel on a diſſous de la litharge.

Ce Chapitre des injections anatomiques peut bien être compris dans cette Chimie Médicinale, pour la rendre plus complette: il étoit à propos d'y enſeigner la maniere de préparer les différen-

tes injections, & d'y expliquer la méthode de s'en ſervir pour injecter les différens ſujets. Il étoit d'autant plus utile d'y donner ces connoiſſances, qu'elles ſe trouvent plus rarement & moins complettement ailleurs, que dans ce Livre, qui eſt fait pour les Chirurgiens, pour les Apothicaires, pour les Médecins, & pour tous ceux qui veulent s'occuper utilement, & connoître particuliérement ce qui a rapport à la conſervation de leur ſanté.

CHIMIE MEDICINALE.

TROISIÉME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Végétaux en général.

LE genre des Végétaux eſt de tous les trois genres des corps, celui qui en général fournit le plus de médicamens & d'alimens ; d'où l'on peut conclure que les végétaux ſont plus utiles à l'homme, que ne le ſont les deux autres genres ; ſçavoir, celui des minéraux, & celui des animaux même.

Quoiqu'on puiſſe appeller *Simple*, en général, tout ce qui n'eſt point compoſé, ſoit qu'on le tire du genre des minéraux, ſoit qu'on le prenne dans celui des animaux, cependant on donne le plus ſouvent ce nom aux végétaux, & plus particuliérement aux herbes,

CHAP. I. parce que la plûpart des plantes peuvent plus s'employer en Médecine, ſimples, telles qu'elles ſont naturellement, ſans aucune compoſition, qu'on n'y peut employer de même les minéraux, ni les animaux, en général.

Le végétal tient beaucoup plus du minéral, que n'en tient l'animal, & la racine tient encore plus de la nature du minéral, que le reſte de la plante; quand on coupe le Tremble, qui vit ordinairement dans un terrein ſablonneux, ou qu'il vient à ſe ſécher de lui-même ſur pied, ſa racine commence auſſi-tôt à ſe pétrifier.

Les végétaux ſe ſentent de la nature de la terre qui les a produits : Henkel, *Appropriatio, page* 89, dit que l'orge qui étoit venue dans un champ nouvellement fumé, avoit fait une biere qui avoit une odeur déſagréable d'urine.

Il y a auſſi une grande conformité entre les végétaux & les animaux : la ſueur eſt commune aux uns & aux autres, quoique cette fonction ſemble particuliere aux animaux; les plantes ont non-ſeulement, comme les animaux, l'inſenſible tranſpiration, elles ont auſſi la ſenſible, du moins quelques plantes, comme eſt le Tilleul, &

plus encore le faule. Ces arbres fuent pendant les grandes chaleurs de l'Eté : on ſent, en ſe promenant deſſous, des gouttelettes qui en tombent, & qui paroiſſent d'autant plus fraîches, qu'on a plus chaud.

Les végétaux ont leurs principes moins péſans & moins liés enſemble, que ne les ont les minéraux, c'eſt pourquoi les végétaux ſont plus traitables, plus diſſolubles dans les corps animés, & peuvent plus aiſément s'y changer en nourriture, ou y ſervir de médicamens, que ne le peuvent faire les minéraux.

Et au contraire, les principes des animaux ſont en général, plus légers, & plus ſujets à la corruption, que ceux des végétaux, qui tiennent le milieu à cet égard, entre les minéraux & les animaux ; c'eſt pourquoi les végétaux fourniſſent le plus ſouvent les alimens & les médicamens les plus convenables : je dis le plus ſouvent, parce qu'il eſt des cas où les minéraux ſont des remédes plus efficaces ; & d'autres où les animaux conviennent mieux, & ſont plus utiles ; mais ces cas ſont moins ordinaires que ne le ſont ceux dans leſquels il faut employer les végétaux ;

CHAP. I. c'eſt pourquoi la connoiſſance des végétaux eſt particuliérement eſſentielle aux Médecins.

Quoique la Botanique ait été extraordinairement avancée par les découvertes de M. de Tournefort, Médecin de Paris, & qu'elle ſoit aujourd'hui bien perfectionnée par les travaux de MM. de Juſſieu, de la même Faculté, & de M. Linœus, célebre Médecin Suédois, cependant les Médecins Praticiens ne poſſédent pas mieux aujourd'hui cette ſcience, que dans les temps où elle étoit moins parfaite.

La connoiſſance de toutes les plantes uſuelles, eſt néceſſaire pour la guériſon des maladies : les Médecins auprès des malades doivent avoir les différens médicamens, préſens à l'eſprit ; c'eſt une des principales maximes d'Hippocrate, qui dit dans ſon Livre, *De ce qui ſied au Médecin*, qu'il faut que le Médecin ſe ſouvienne des différens remédes, de leurs propriétés, & de la façon de les employer dans chaque maladie ; qu'en cela conſiſte tout l'art de guérir, & que par ce moyen il ne ſera point indécis chez ſes malades, ayant la mémoire remplie des remédes propres à chaque maladie, & à chaques

accidents, dans les différens tempéramens, & dans les différentes saisons. CHAP. I.

On ne doit pas croire sans examen ce que les Auteurs rapportent des vertus des plantes, parce qu'il y en a qui se sont trompés, comme les hommes en sont capables en toutes autres choses aussi; mais pour faire judicieusement cet examen, il ne faut pas avoir de disposition à l'incrédulité, ni à la superstition, comme on a souvent.

On fait peu de progrès en Médecine, quand on a la présomption de s'en rapporter plutôt à soi, qu'à tous ceux qui ont transmis les connoissances acquises par l'expérience & par l'observation, qui doivent être l'ouvrage de plusieurs hommes & de plusieurs siécles, & non pas d'un seul.

Un Médecin de Cabinet, lorsqu'il n'y joint pas une grande expérience, est sujet à nier ce dont il ne voit pas la cause, parce qu'il veut ordinairement soumettre tout dans son Art, à son raisonnement. C'est ce qui fait des incrédules; car il y a des incrédules en Médecine parmi les Médecins mêmes. Rien n'est si dangereux pour la vie, que d'avoir confiance en ces Médecins, qui n'en ont pas eux-mêmes en leur Art: ils sont ac-

coûtumés à traiter auſſi légérement la vie des Hommes, qu'ils ont coutume de badiner ſur l'art de la conſerver.

C'eſt abuſer de la confiance, que de faire une profeſſion publique à laquelle on ne croit pas ſoi-même. Un homme qui fait un métier auquel il n'a pas de croyance, ne travaille pas de bonne foi, n'eſt pas un honnête homme : de même, ceux qui pratiquent la Médecine, & n'y croyent point, ſont des Hommes ſans foi, indignes de la confiance de leurs Concitoyens, & plus mépriſables que les Charlatans même, qui communément croyent à leurs remédes.

CHAPITRE II.

De l'uſage des Végétaux en Aliments.

LEs Végétaux fourniſſent plus d'aliments, que n'en donnent les minéraux & les animaux ; & même les minéraux n'en fourniſſent point, ſi ce n'eſt le ſel dont on ſe ſert pour l'aſſaiſonnement des mets.

Les aliments que fourniſſent les végétaux ſont plus ſains que ceux que fourniſſent les animaux, parce que les aliments tirés des végétaux, ſont médicinaux ; ce qu'on ne peut pas dire de

même de ceux qui ſont tirés des animaux qui ſe corrompent plus, que ne font les végétaux : un morceau de viande ou de poiſſon ſe corrompt plus, que ne fait un morceau de pain ; c'eſt pourquoi, ceux qui mangent beaucoup de viande, ſentent ordinairement plus mauvais que ceux qui ne vivent que de végétaux ; ceux-ci ne ſentent mauvais que par la mal-propreté où les tient leur pauvreté. On en a auſſi l'expérience au ſujet des petits chiens, qui, lorſqu'ils ont autre choſe que du pain à manger, & des os à ronger, & qu'on leur donne de la viande, ſentent mauvais, & ſont plus ſujets à devenir galeux, & goutteux. CHAP. II.

Le grand uſage qu'on fait de la viande, contribue beaucoup à rendre ſujet à la conſomption. Ceux au contraire qui ne vivent que d'alimens farineux, comme font les Montagnards d'Ecoſſe, ſont plus forts, & vivent plus longtemps.

La plus grande partie des hommes vivent ſur-tout d'aliments farineux : dans preſque toutes les Campagnes, & dans toutes les Indes, on ne mange point, ou on mange peu de viande.

La viande fait une nourriture qui anime plus que ne font les aliments

tirés des végétaux ; mais ceux-ci donnent une force plus naturelle & plus durable ; on dit que les Ruſſiens qui réſiſtent beaucoup à la fatigue, ne vivent ſouvent, dans les longues marches, que de farine délayée dans l'eau ; c'eſt auſſi la nourriture des équipages des Vaiſſeaux & des Forçats ſur Mer. Dans l'Empire Ottoman, la nourriture du Soldat, eſt une demi-livre de farine de riz par jour ; & on ne peut diſconvenir que les Turcs ne ſoient, en général, des hommes forts.

Le riz d'Aſie eſt à la vérité, plus nourriſſant que celui d'Europe ; les Turcs uſent auſſi d'une poudre compoſée de viande deſſéchée, mais ce n'eſt preſque que comme aſſaiſonnement de leur aliment farineux.

Le pain eſt l'aliment le plus ſimple, le plus naturel & le plus ſain. Le lait eſt en général la ſeule nourriture tirée des animaux, qui ſoit ſaine ; & auſſi tient-elle encore plus de la nature des végétaux, que de celle des animaux. Le lait eſt la nourriture la plus naturelle dans l'enfance, & celle des farines convient mieux dans tout autre âge ; les Tartares qui ne menent pas une vie oiſive, ne vivent preſque que de fari-

nes & de lait. Le lait eſt la nourriture des enfans & des infirmes, & le pain la nourriture des hommes ſains. CHAP. II.

Les indigeſtions de pain & de lait, ſont en général plus dangereuſes que celles des autres alimens, comme le mauvais uſage des grands remédes eſt auſſi plus dangereux que celui des remédes, qui ne les valent pas ; parce que plus les choſes ſont efficaces, & plus leurs effets ſont ſenſibles, ſoit bons, ſoit mauvais.

Une grande erreur à éviter dans l'uſage des alimens tirés des végétaux, c'eſt qu'on en prend plus que de ceux tirés des animaux, parce que les végétaux réſiſtant & animant moins, on croit ſentir qu'ils nourriſſent moins ; on a ce ſentiment lorſqu'on eſt dans le commencement de l'uſage des végétaux ou du lait, & qu'on eſt encore accoutumé à manger de la viande ou du poiſſon ; mais dans la ſuite, lorſqu'on ne vit que de végétaux ou de lait, on eſt moins ſujet à avoir faim ou beſoin ; on ſe ſent au contraire plus ſouvent gonflé, parce qu'on en prend ordinairement plus qu'il n'en faut pour réparer la diſſipation. On peut aſſûrer que la plûpart des accidens du régime du lait & des

CHAP. II. alimens farineux, lorsqu'il en arrive, viennent de ce qu'on en prend trop.

Les parties des végétaux qui fournissent le plus d'alimens, sont les grains, les fruits, les herbes & les racines. On tire aussi des alimens farineux des troncs de certains arbres, comme de quelques palmiers qui fournissent le sagou, ces moëlles farineuses d'arbres fournissent une nourriture fort commode dans certains Pays, & très-salutaires, partout où on les amploie, comme je l'ai fait voir dans une These * sur l'usage du sagou que j'ai fait connoître en France pour la guérison des maladies de poitrine & de consomption.

J'ai vu guérir par l'usage des farineux, pris pour toute nourriture, des maladies qui avoient résisté à tous les remédes ordinaires, comme on voit des maladies opiniâtres qui se guérissent par le lait pris pour toute nourriture. Mais le lait n'est pas un aliment ni un remède aussi général, que le sont les farineux, parce qu'il y a beaucoup de tempéramens & de maladies qui sont incompatibles avec le lait; au lieu que les farineux qui sont en grand nombre, & parmi lesquels on doit choisir ceux qui

* *An sagou Phthisicis prodest?* 1729.

ſont propres à chaque tempérament & à chaque maladie, conviennent généralement : l'aliment y eſt toujours joint au médicament, & ſouvent le médicament s'y trouve uni à l'aliment, ce qui fait le plus grand avantage pour la ſanté.

La lecture des anciens Auteurs; nous apprend que les Médecins Grecs guériſſoient plus par le régime que par les remédes ; & ce régime conſiſtoit ſurtout à ne nourrir les malades qu'avec des farineux cuits à l'eau : il appelloient cet aliment des malades, qui leur tenoit lieu de ce que nous appellons *bouillon*, πτισάνη ; d'où eſt venu le mot François *ptiſane*, qu'on n'a compté depuis, que pour une boiſſon ; c'eſt pourquoi dans la ſuite, toute boiſſon des malades, même celle qui étoit faite avec autre choſe que des farineux, a été nommée *ptiſane*. Lorſque les Grecs diſoient ſimplement πτισάνη, ils entendoient la ptiſane faite d'orge pinſé ou pilé, dont Hippocrate qui étoit fort pour le régime, a fait un Livre entier. Et lorſque les Médecins Grecs parloient d'une ptiſane faite avec un autre grain que l'orge, ils ajoûtoient le nom de ce grain, à celui de ptiſane, comme lorſqu'ils parloient de la ptiſane faite avec

CHAP. II.

la semoule qui devroit n'être qu'un gruau de froment, ils disoient πτισάνη πρίνη.

L'orge chez les Anciens étoit une nourriture choisie, non pas seulement pour les malades & pour les infirmes, mais même pour ceux qui vivoient de régime, plus encore pour se fortifier que pour se garantir de maladie ; c'est pourquoi l'orge étoit la nourriture ordinaire des Gladiateurs. *Antiquissimum in cibis hordeum, sicut Athenensium ritu, Menandro autore, apparet, & gladiatorum cognomine, qui hordearii vocabantur.* Pline, hist. nat. l. xviij. c. vij.

Il est vrai que dans les Pays qu'habitoient les Grecs, on y mangeoit, & on y mange encore aujourd'hui, beaucoup moins de viande, qu'on ne fait dans nos Pays ; c'est pourquoi on ne pourroit, & il ne seroit pas même à propos de mettre tout d'un coup ici, les malades à la nourriture, à laquelle les Médecins Grecs les mettoient, parce qu'on est accoutumé ici à manger beaucoup de viande ; mais dans les maladies de langueur où on a le temps de perdre les mauvaises habitudes, & d'en contracter de nouvelles, convenables à l'état de

de la santé, il est à propos de suivre ce régime, si on ne veut pas le plus souvent, rester infirme & languissant, ou même mourir, à la fin, avant l'âge. CHAP. II.

Les ptisanes des Anciens, ou les alimens farineux cuits à l'eau, sont insipides, & en cela ils sont propres à émousser, ou à absorber les âcres des humeurs, qui sont la plus grande partie des maladies. Ces aliments ne sont point gras, c'est pourquoi, pendant que le malade s'en nourrit, la bile se consomme.

Il ne faudroit pas attendre qu'on eût à remédier à quelque maladie, ou à quelque incommodité, pour user du régime des aliments farineux, ce seroit être très-sensé, que d'en user en santé, & le plutôt qu'on le pourroit, pour s'assurer une longue vie; &, ce qui est encore mieux, pour se procurer une vie moins sujette aux infirmités & aux douleurs. Il y en a qui disent, que vivre de régime dans la jeunesse, c'est être vieux de bonne heure; & moi je dis que c'est le moyen d'être jeune longtemps: par cette conduite on est vieux étant jeune, mais jeune étant vieux, ce qui moralement & physiquement parlant, est ce qu'il y a de plus sage; la

CHAP. II. jeuneſſe doit être tempérée dans les plaiſirs, pour jouir ſolidement de la vie ; & la vieilleſſe a beſoin de ſe procurer des plaiſirs, pour vivre longuement.

Les préjugés & l'habitude, ſont de grands obſtacles que les Médecins ont à vaincre : la plûpart des hommes, incapables d'aucun examen ſérieux ſur les choſes naturelles, & accoutumés par une longue, habitude à ſe livrer à leurs goûts, à manger de la viande, & à la manger le plus ſouvent aſſaiſonnée, trouvent les farineux cuits à l'eau, mauvais, parce qu'ils ne ſont pas bons, c'eſt-à-dire, parce qu'ils ne ſont pas agréables, de même que les perſonnes accoutumés à ne boire que du vin & des liqueurs ſpiritueuſes, trouvent l'eau mauvaiſe, parce qu'elle n'a pas de goût. Ceux au contraire, qui ſont accoutumés à ne boire que de l'eau, la trouvent bonne, comme ceux qui ont contracté l'habitude de vivre de farines cuites à l'eau, les trouvent bonnes ; j'en ai l'expérience, ſurtout pour le gruau & pour les haricots rouges.

Malheureuſement nous ne jugeons le plus ſouvent que ſur le rapport de nos ſens : les farineux cuits à l'eau ſe changent en une gelée, qui reſſemble à

de la colle; il n'en faut pas davantage pour inſpirer de la répugnance à cette ſorte d'aliment, & pour faire juger qu'il eſt capable de coller les entrailles, & d'épaiſſir les liqueurs. CHAP. II.

Certainement les aliments farineux ſont très-propres à rallier les principes du ſang, ou à en prévenir la fonte, mais ils ne font point un ſang plus épais qu'il ne doit l'être naturellement, & même ils ſont capables de redonner de la fluidité au ſang congelé par des âcres aigres, en abſorbant ces acides qui le coagulent, comme la preſſure ou les acides coagulent le lait.

Il eſt vrai que les farineux font plus de ſang que n'en font les autres aliments, c'eſt pourquoi il en faut moins pour nourrir; & c'eſt un avantage qu'ont les farineux, parce que c'eſt dans le ſang que ſe forment les liqueurs qui doivent fournir à toutes les fonctions du corps animé, c'eſt pourquoi il s'agit pour nourrir, de faire du ſang: pour ne pas faire trop de ſang, il faut prendre moins d'aliment; ce qui eſt encore un nouvel avantage, puiſque par la nourriture on ne répare jamais à tous égards, en même proportion de la diſſipation, parce que la nutrition ne ſe fait

que par l'action des organes, qui perdent encore par ce travail.

Mais ce qui eſt auſſi un grand obſtacle à ce régime des farineux, pris pour toute nourriture, c'eſt qu'on eſt plus attaché au plaiſir de manger, qu'à la néceſſité de ſe nourrir. On craint moins la douleur, qu'on n'aime le plaiſir. On uſe trop du préſent, & on ne pourvoit point aſſez à l'avenir. *Voyez* Part. II. Chap. II. page 99.

CHAPITRE III.

De l'uſage des Végétaux en Remedes.

L'USAGE des plantes en Médecine, eſt différent ſelon les différentes plantes, & ſelon les différentes maladies ou incommodités pour leſquelles on les emploie. On les prend, ou en infuſion comme le thé, ou en décoction, comme la chicorée ſauvage, dans laquelle ſouvent on fait les potions purgatives; ou bien on en exprime les ſucs, dans leſquels on trouve le ſel eſſentiel de la plante; quelquefois on en tire l'extrait; ſouvent on les diſtille; & pour en tirer un ſel fixe, on les brûle.

Il faut faire attention dans l'uſage

des végétaux pour la façon de les employer, que les vertus des plantes consistent sur-tout en ce qui peut en être dissous par l'eau, & brûlé par le feu : si on fait bouillir une plante dans l'eau, ou qu'on l'y fasse seulement tremper, elle y laisse son sel, parce que si après cela on la brûle, on ne tire point de sel de ses cendres, qui ne sont presque alors que de la terre. CHAP. III.

Les végétaux sont ou acides, comme l'oseille, l'alleluia, &c. ou alkalins, comme sont toutes les plantes à fleurs en croix, qui fermentent avec les acides ; ou les végétaux sont simplement salés, n'étant ni acides, ni alkalis ; & dans quelques-unes de ces plantes, le sel est de la naure du sel commun, comme dans les *salicorne*, & les *vercelli* qui ont beaucoup de ce sel.

En général les différens degrés de maturité, comme les différens degrés de cuisson, changent la nature des choses : M. Bernard de Jussieu a fait la remarque, que les plantes, comme la mauve, sont acides, lorsqu'elles sont grasses, c'est-à-dire, lorsqu'elles commencent à pousser, & lorsque leurs feuilles sont épaisses ; qu'elles sont plus mucilagineuses & plus douces, lorsque la saison

étant avancée, elles sont plus maigres & plus séches : c'est un acide adouci, qui selon les différentes combinaisons a différentes qualités, comme l'acide du verjus s'adoucit dans le vin, souvent y devient spiritueux, quelquefois gras, ou plat, &c.

Les plantes aqueuses sont ordinairement nitreuses, elles donnent même leur nitre par l'infusion à froid ; & au contraire, les plantes aromatiques fournissent beaucoup de tartre vitriolé : j'en ai tiré des cendres de la lavande.

CHAPITRE IV.

Des Infusions des Plantes.

FAIRE infuser une plante, c'est verser dessus une liqueur, dans laquelle on la laisse tremper quelque temps. On n'agit pas toujours comme l'exprime le mot : on ne verse pas toujours la liqueur sur la chose qu'on veut faire infuser, le plus souvent on la met dans la liqueur.

Les infusions se font, ou à l'eau bouillante comme le thé, ou dans une liqueur froide, comme celle de la pimprenelle. Il faut préparer l'eau dont on se sert pour faire les infusions, sur-tout

les infusions froides, cette préparation consiste à battre l'eau, en la versant d'un vaisseau dans un autre ; ce qui la rend, & plus propre à tirer les principes des plantes, & plus légere dans l'estomac. CHAP. IV.

On peut faire l'infusion à froid, comme lorsqu'on met dans deux pintes d'eau froide une poignée de pimprenelle, & une poignée de cerfeuil, on laisse tremper une demi-heure au moins avant que de commencer à s'en servir, & au plus huit heures : ces infusions se corrompent fort aisément, même plus aisément que celles qui sont faites à l'eau bouillante ; ce qui prouve que l'eau tire de la plante autre chose que son sel ; & cela prouve en même temps qu'il faut le moins qu'on peut, laver les plantes, & que lorsqu'on les lave, il ne faut pas les laisser long-temps dans l'eau, autrement elles y perdent de leur vertu. Cette infusion de pimprenelle est fort bonne à prendre dans l'Été, lorsqu'on est échauffé, & qu'on a des échauboulures. Infusion froide.

On peut aussi infuser les plantes à froid dans le vin ; par exemple, on met dès le matin une poignée de bourrache dans un demi-septier de vin rouge, pour en prendre la moitié à jeun, & le Infusion dans le vin.

CHAP. IV. reſte deux heures avant ſoupé, le laiſſant juſqu'à ce temps ſur les feuilles; c'eſt un bon reméde contre la mélancolie : tout le monde connoît l'uſage du vin d'abſynthe pour l'eſtomac & pour exciter les régles, mais il faut, pour cet uſage, employer le vin blanc, parce qu'il eſt plus apéritif, ce qui convient ſur-tout dans ce dernier cas. Je dois rapporter ici un fait dont j'ai été témoin : un homme qui pour des maux d'eſtomac, prit du vin d'abſynthe, fut incommodé d'ardeur d'urine, & d'une gonorrhée, il ceſſa de prendre du vin d'abſynthe, & ces accidens ceſſerent : il en reprit, & il fut repris auſſi-tôt de l'ardeur d'urine, & de l'écoulement de ſemence. *Voyez* le Chapitre de la Teinture d'Abſynthe.

On peut auſſi employer l'eau-de-vie, pour l'infuſion de ces plantes, c'eſt un bon diſſolvant pour les plantes aromatiques, comme eſt l'eau-de-vie de lavande rouge, & l'eau-de-vie de méliſſe, qui ſe fait en mettant des feuilles de méliſſe dans un vaiſſeau, & verſant deſſus de l'eau-de-vie ; on laiſſe tremper le tout pendant trois jours dans un lieu ſec, qui ne ſoit pas froid : il ne faut expoſer l'infuſion au Soleil, qu'en cas que

le vaiſſeau ſoit bien bouché, autrement le plus ſpiritueux s'en diſſiperoit. Cette eau-de-vie de méliſſe a de très-bons effets extérieurement & intérieurement. L'eau-de-vie eſt très-propre à tirer les propriétés des végétaux ; on ne s'en ſert pas autant pour cela, qu'on le pourroit, & qu'il ſeroit utile de le faire, pour bien des cas.

Ayant fait mettre dans une cruche, de la lavande avec de l'eau-de-vie, comme on fait ordinairement pour avoir ce qu'on nomme *eau-de-vie de lavande jaune*, l'eau-de-vie eſt devenue aromatique à l'ordinaire, après quelques jours de macération au Soleil ; mais ce qui m'a ſurpris, c'eſt que cette eau-de-vie de lavande avoit une couleur verte, au lieu de l'avoir jaune tirant ſur le rouge ; j'attribue cette couleur extraordinaire de l'eau-de-vie de lavande, à ce qu'il y avoit eu dans la cruche une diſſolution de ſoude ; & vraiſemblablement on n'avoit pas rincé ſuffiſamment la cruche ; en général, les alkalis développent les couleurs, en les rendant ſenſibles. Juſqu'à préſent on n'a attribué cette propriété qu'aux alkalis volatils urineux, pour déceler de la diſſolution de cuivre, par une couleur

verte ; mais je puis le dire, en général, de tous les autres alkalis, & de toutes les autres couleurs.

CHAPITRE V.

Des Décoctions des Plantes.

LEs décoctions se font lorsqu'on fait bouillir les plantes dans une liqueur. Il reste à sçavoir si on doit attendre que la liqueur bouille pour y mettre les plantes, ou s'il suffit qu'elle soit chaude, ou si on les peut mettre au feu dans la liqueur froide.

Les différentes plantes doivent être traitées différemment à cet égard ; on n'a point encore donné de regles sur cela, & c'est un sujet de recherches qui fourniroit du neuf, & qui seroit très-utile dans la préparation des aliments & des médicamens. Je ne crois pas qu'aucun Auteur ait rien donné sur cette matiere, en général.

L'expérience apprend que le plus souvent l'eau qui a bouilli, resserre le ventre ; c'est pourquoi il faut, pour les personnes qui sont naturellement resserrées, & qui ont besoin d'être relâchées, mettre les plantes dans l'eau au feu, &

les y laiſſer juſqu'à ce que l'eau ſoit prête à bouillir, & retirer auſſi-tôt du feu, ou diminuer le feu, pour que l'eau ne bouille pas.

Lorſque l'eau eſt prête à bouillir, elle eſt, comme je l'ai déjà dit, plus chaude que lorſqu'elle boût; c'eſt pourquoi la cuiſſon ou la décoction des plantes ſe peut bien faire, ſans que l'eau bouille, en continuant médiocrement le feu, aſſez long-temps pour cela.

Les décoctions des plantes ſont, ou tiſanes, ou apozêmes, ou bouillons médicinaux.

Il n'y a de différence entre les tiſanes & les apozêmes, qu'en ce que les tiſanes ſont moins chargées que les apozêmes, & qu'on ajoûte du ſyrop aux tiſanes, pour en faire des apozêmes: par exemple, dans la pleuréſie, on peut faire boire au malade de quart-d'heure en quart-d'heure, pour tiſane & pour apozême, une décoction faite avec deux poignées de laituë, une poignée de bourrache, & une demi-poignée de cerfeuil, qu'on fait bouillir un bouillon dans trois pintes d'eau; ce qui fait une eſpéce de tiſane: on en fait quelquefois un apozême, en mettant un peu de ſyrop de violettes dans cette décoction.

CHAP. V. Mais si on fait prendre outre cela au malade, une autre tisane, comme celle faite avec l'orge & la réglisse, ou avec le chiendent, la racine de guimauve & la réglisse, il ne faudra alors donner cette décoction de plante que comme apozême, la faisant plus forte, mettant la moitié moins d'eau, & délayant le plus souvent du syrop de violettes dans cette décoction, pour en faire prendre un grand gobelet, une heure avant & une heure après chaque bouillon, qu'on donne ordinairement de trois heures en trois heures.

Apozême.

Bouillons médicinaux

On peut faire aussi la décoction des plantes en forme de bouillons, & il ne faut pas faire comme on fait dans les cuisines de Paris, où l'on met à cuire les herbes toutes seules, ou avec un peu de beurre; ensuite on verse de l'eau dessus, & on fait bouillir, après y avoir ajoûté de l'assaisonnement. Sûrement le feu altere ainsi les principes des herbes, avant que l'eau y soit; il faut mettre les herbes dans l'eau pour en avoir les principes plus naturellement. On commence par jetter une croûte de pain dans trois chopines d'eau; on y ajoûte un petit morceau de beurre; & lorsque l'eau boût, on y jette du pourpier, de

Bouillon rafraîchissant.

la bugloſe, de la chicorée blanche, & de la laituë, de chaque une petite poignée, épluchées & coupées : on fait bouillir le tout enſemble pendant une demi-heure, ou juſqu'à ce que l'eau ſe réduiſe à trois demi-ſeptiers ; alors on retirera du feu, & on paſſera, en preſſant plus ou moins la croûte avec les herbes, ſelon qu'on voudra donner plus ou moins de corps aux bouillons. On partage en deux bouillons pour en prendre un le matin à jeun, & l'autre deux ou trois heures avant ſoupé : en cas que le malade ne puiſſe pas prendre de grands bouillons, on partagera en trois petits, pour en prendre deux le matin, à deux heures de diſtance l'un de l'autre, & le troiſiéme quatre heures après dîné. CHAP. V.

Bouillons d'écreviſſes.

On fait ſouvent la décoction des plantes, dans une eau de veau, qui ſe mêle mieux avec le ſang, lorſqu'il eſt trop huileux, & on y ajoûte des écreviſſes, lorſqu'il y a un âcre aigre dans les humeurs : on prend une demi-livre de rouëlle de veau, qu'on coupe en petits morceaux, & qu'on met dans trois chopines d'eau ; lorſqu'on a écumé, & que l'eau boût, on y jette les pattes & les queuës de ſix ou huit écreviſſes, & on

CHAP. V.

y ajoûte de la laituë, de la bourrache, & du cerfeuil, de chaque une poignée; on fait bouillir le tout enſemble, pour réduire à trois demi-ſeptiers; enſuite on pile dans un mortier les corps des écreviſſes qu'on aura ouvertes, & dont on aura ôté le boyau; on verſe dans le mortier peu à peu le bouillon, enſuite on le paſſe en preſſant fortement, & on partage en deux bouillons.

Bouillons de viperes.

Au lieu de veau on ſe ſert du poulet, dans certains cas, & au lieu d'écreviſſes, on y met une vipere, lorſqu'il s'agit de purifier le ſang, & de le ranimer; on fait ces bouillons au bain-marie: on prend un petit poulet maigre, une vipere écorchée qu'on coupe en petits morceaux, on y ajoûte le cœur & le foie de la vipere, une poignée de creſſon de fontaine, une poignée de chicorée blanche, une demi-poignée de pimprenelle, & une pincée de cerfeuil; on y verſe un gobelet d'eau, on couvre le vaiſſeau, on en lute les jointures exactement, & on fait cuire le tout enſemble pendant environ ſix heures; enſuite on paſſe la liqueur en preſſant fortement. Il faut attendre que le tout ſoit réfroidi, avant que de découvrir le vaiſſeau, pour paſſer la li-

queur ; on la partage en deux bouillons. Les herbes, le poulet, & la vipere même, dans le gobelet d'eau, fourniſſent aſſez de jus pour faire deux bouillons, & même dans des cas d'appauvriſſement du ſang, dans la gangrene, ou à la ſuite d'apoplexies, on n'y met point d'eau, & on y ajoûte du mouton. *Voyez* Part. II, page 145. CHAP. V.

On peut faire uſage des marcs de tous ces bouillons, pour des lavemens, en les faiſant bouillir dans trois demi-ſeptiers d'eau : ces lavemens coopéreront à la guériſon des malades ; j'ai cru en voir de bons effets. On ſçait que les effets des lavemens ne ſe bornent pas à vuider le canal des inteſtins : on peut, par leur moyen, médicamenter, & même alimenter le malade ; & on doit ſe ſervir de tous les moyens qu'on peut employer pour redonner la ſanté, ſurtout lorſque la maladie eſt difficile ou périlleuſe, & que les remédes ſont, comme celui-ci, commodes & aiſés par la circonſtance.

Il eſt quelquefois à propos de faire les décoctions des plantes dans du petit-lait, comme on les fait dans de l'eau ; ordinairement le petit-lait paſſe mieux par ce moyen, & les plantes bouillies

CHAP. V. ainsi dans le petit-lait, sont souvent plus salutaires que dans de l'eau, ce que j'ai observé dans les maladies de poitrine, & plus particuliérement dans les maladies scorbutiques, dans lesquelles le petit-lait de chêvre est à préférer à celui de vache, pour y faire bouillir les herbes : *Voyez* le Chapitre du Petit-lait.

On ne devroit pas négliger ce choix de petit-lait de chêvre dans la composition de la confection hamech, qui perdra toute la confiance qu'elle mérite dans bien des cas, si on y fait des changemens : les Anciens la préparoient parfaitement bien ; il seroit du bien public, qu'on n'y changeât rien. On sçait que M. Douté, Premier Médecin de Madame la Ducheſſe de Berry, donnoit de cette confection jusqu'à une once délayée dans une Médecine ordinaire, pour les personnes qui ne pouvoient être purgées par aucune médecine ; le plus souvent on réussit ainsi à purger ceux d'un tempérament difficile à émouvoir.

La confection hamech n'a pas l'inconvénient des autres purgatifs forts, de causer une superpurgation à ceux qui n'ont pas besoin d'un fort purga-

tif, ou qui ſont mal diſpoſés : la confection hamech eſt un des plus sûrs purgatifs ; j'en ai l'expérience.

CHAPITRE VI.

Des Sucs des Plantes.

LEs ſucs tirés des végétaux ſont non-ſeulement recommandables par ceux qu'on tire des raiſins & des pommes, qui fourniſſent ces liqueurs précieuſes, le vin & le cidre, mais encore ils ſont fort utiles, par les moyens naturels qu'ils fourniſſent aux Médecins, de guérir pluſieurs maladies.

Les ſucs des plantes ſont en général plus efficaces, que ne le ſont leurs infuſions ou leurs décoctions, parce que les principes des plantes ſont plus naturels, ou moins changés dans leurs ſucs, que dans leurs décoctions. C'eſt pourquoi dans certains cas de grandes maladies, on préfere les jus des herbes, à leurs décoctions ; par exemple, on donne le jus de cerfeuil pour l'hydropiſie ; celui de creſſon pour le ſcorbut ; celui de bourrache pour la pleuréſie ; & on emploie dans quelques maladies putrides, les ſucs de chicorée, de piſ-

CHAP. VI. senlis, de bugloſe, de chardon, &c.

Pour préparer ces ſucs, il faut choiſir les herbes nouvellement cueillies & fraîches ; on les pile ſur le champ dans un mortier de pierre ; il ſeroit à craindre que les ſels des plantes ne diſſolvaſſent des parties d'un mortier de métal ; on laiſſe les plantes dans cet état, une heure ou deux ; enſuite on les preſſe pour en tirer le jus.

Il y a des eſpéces de plantes plus ſucculentes les unes que les autres, c'eſt pourquoi lorſque le Médecin ordonne le jus de pluſieurs plantes enſemble, il faut y employer une plus grande quantité des plantes qui ſont moins ſucculentes, à proportion qu'elles le ſont moins que les autres.

Lorſqu'on veut garder quelque temps le jus des plantes, il faut, auſſi-tôt qu'il eſt tiré, en emplir une bouteille juſqu'au col, & il faut que le col de la bouteille ſoit étroit ; enſuite on y verſe de l'huile, qui empêchant la communication du jus d'herbes avec l'air, le conſerve ; on peut conſerver ainſi le verjus. Une autre façon de conſerver le verjus, c'eſt de le paſſer, & de l'expoſer au Soleil dans des aſſiettes ; lorſqu'il eſt ſec, on le ſerre, & on l'enferme

dans une bouteille pour s'en ſervir au beſoin, il eſt d'une force étonnante; ſi on en met ſur la langue, il la pique extraordinairement; il eſt bon pour ceux qui ſe trouvent mal, pour les Apoplectiques : je crois que ſa force vient non-ſeulement de ce que ſon acide eſt concentré, mais auſſi de ce qu'il eſt un peu volatiliſé par la chaleur du Soleil, ce qui le rend plus pénétrant : les acides volatils ſont extrêmement vifs, & ils ſont en général, plus actifs, que ne le ſont les acides fixes. CHAP. VI.

On peut épurer les ſucs d'herbes, ou en leur faiſant jetter un bouillon ſur le feu, ou en les expoſant au Soleil, ou en les laiſſant ſeulement repoſer, & les filtrant; on y emploie auſſi quelquefois le blanc d'œuf, pour les clarifier. Mais ils ont beaucoup plus de vertus, pris ſans être clarifiés ni même épurés; le feu en les épurant, y cauſe un changement, qui en change les propriétés naturelles; il y a cependant des occaſions où on eſt obligé de les faire épurer, comme lorſque l'eſtomac ne les ſouffre pas autrement. Sucs d'herbes épurées.

Les ſucs des plantes acides s'épurent aiſément ſeuls par le repos; les ſucs de chicorée & de cerfeuil s'épurent auſſi

CHAP. VI. assez promptement, en déposant une fécule verte.

Si on mêle du jus d'alleluia avec du jus de coclearia, ils s'épurent, il se fait un précipité, & par ce moyen le suc de coclearia est en quelque sorte clarifié. L'acide de l'alleluia en se mêlant avec l'alkali du coclearia, fait un précipité : le jus d'orange épure aussi le jus de coclearia.

Il est à propos que le Médecin connoisse extérieurement aussi, à la couleur & au goût, les médicaments qu'il conseille, parce qu'il faut qu'il fasse attention à tout : le goût des remédes est une chose importante en Médecine. Les sucs de cresson & de cerfeuil joints ensemble, ont un goût amer, que le mêlange du syrop anti-scorbutique ne leur ôte pas ; mais si on ajoûte à ces deux sucs celui de bourrache, il en dissipe l'amertume. Le suc de bourrache est brun, il n'est pas verd.

On fait prendre les jus d'herbes depuis une once jusqu'à quatre ; on en donne de deux, & de trois heures en trois heures, ou de quatre en quatre heures ; dans les intervalles des bouillons, des crêmes de gruau, ou des coulis, &c.

On donne quelquefois ces jus d'her-

bes, ou avec le vin blanc, mêlés enſem- CHAP. VI.
ble, dans l'hydropiſie; ou avec le petit-lait de chêvre ou autre, dans le ſcorbut; ou avec de la tiſane, ou du bouillon, dans les fiévres putrides.

Lorſqu'on prend ces jus d'herbes ſeuls ſans les couper ainſi, on y fait fondre dans chaque chopine, un gros de ſel de *duobus*, & une once de ſyrop des cinq racines apéritives, pour l'hydropiſie; ou un demi gros de ſel ammoniac & une once de ſyrop anti-ſcorbutique, pour le ſcorbut, ou un gros de ſel de Glauber, & une once de ſyrop de pommes compoſé, pour les maladies putrides.

On fait cuire du miel avec le ſuc de la bourrache, pour la pleuréſie, ce qui fait un reméde très-efficace dans cette maladie. On en donne trois cuillerées à la fois, dans chaque intervalle de deux bouillons. J'ai coutume de faire prendre pour la plûpart des pleuréſies, dans les intervalles des bouillons, depuis un tiers de taſſes juſqu'à une taſſe de jus pur de bourrache, chauffé légérement au bain-marie, & quelquefois j'en fais mettre une cuillerée ou deux dans chaque bouillon. Ce traitement a été bien utile dans les fluxions de poitrine de 1754, ce qu'on verra dans l'Hiſtoire des

Maladies Epidémiques. Mémoires de de l'Académie des Siences, 1754.

CHAPITRE VII.

Des Eaux distillées des Plantes.

ON distingue les eaux distillées en eaux simples, & en eaux composées; les eaux simples sont comme est l'eau de méliſſe simple, les eaux composées sont comme est l'eau de méliſſe spiritueuſe.

Eaux simples.

Eaux composées.

On distingue encore les eaux simples, en eaux simplement phlegmatiques, comme sont les eaux de laituë, de nénuphar, de morelle, &c. & en eaux aromatiques, comme sont les eaux de menthe, de rue, d'absynthe, &c.

Pour distiller l'eau des plantes, on les prend dans le temps qu'elles sont le plus fraîches, & le plus en vigueur, avant qu'elles montent; on les pile & on les met dans une cucurbite de cuivre étamée; on verse dessus, l'eau distillée qui reste de l'année précédente.

Si on n'a pas assez d'eau distillée de reste, il faut exprimer le jus d'une partie de la plante après l'avoir pilé, & le verser dans la cucurbite sur les herbes;

ensuite on applique à la cucurbite le chapiteau avec son refrigerant, & on ajuste au bec du chapiteau un récipient ; on lute les jointures, & on fait la distillation, en ménageant le feu avec une grande attention, pour que l'eau distillée n'ait pas l'odeur de brûlé, ou d'empyreume. Pour la garantir plus sûrement de ce défaut, il faut mettre une petite claie dans le fond de la cucurbite, & placer les herbes sur cette claie ; desorte que ne touchant point le fond de la cucurbite, elles ne seront point sujettes à brûler. CHAP. VII.

On met dans une bouteille, l'eau qu'on trouve dans le récipient, & on l'expose au Soleil, cinq ou six jours ; on laisse pendant ce temps, la bouteille débouchée ; on la coëffe seulement d'un petit morceau de gaze ou de mousseline claire ; cette exposition fait perdre aux eaux une certaine odeur de feu qu'elles ont ordinairement lorsqu'elles sont nouvellement distillées.

Il y a eu des Auteurs qui ont mis en question, sçavoir si les eaux distillées tiennent de la vertu des plantes d'où elles sont tirées ? Ce qui prouve que l'eau distillée des plantes n'est pas une eau dépourvue de tous les principes de

CHAP. VII. la plante, c'eſt que l'eau qui ſe ſépare naturellement de la plante par la tranſpiration, a un peu de l'odeur & du goût de la plante ; c'eſt ce que j'ai obſervé en goûtant l'eau qui s'amaſſe dans les bouteilles où on laiſſe croître des fruits, comme le raiſin. *M. Halles* * a eu la patience & l'adreſſe de ramaſſer ce qui tranſpiroit des plantes : cela lui a donné une eau claire, qui à la vue ne pouvoit être diſtinguée d'une eau commune bien pure ; mais ayant gardé pendant quelque temps, dans des bouteilles débouchées, cette eau qui étoit ſortie des plantes par la tranſpiration, elle s'eſt gâtée fort promptement, & elle a pris une mauvaiſe odeur, que ne prend point une eau commune qui eſt pure ; ce qui prouve que l'eau des plantes en contient des principes, qui agiſſant les uns ſur les autres, à l'aide de l'air, font une combinaiſon de pourriture qui donne cette mauvaiſe odeur.

* Statique des Végétaux, page 42.

Les eaux diſtillées des plantes participent certainement aux vertus des plantes dont on les a diſtillées : les eaux diſtillées ont l'odeur des plantes, comme a l'eau-roſe ; les eaux des plantes même qui ne ſont pas aromatiques, ont de l'odeur quand elles ſont fortes, ou qu'elles ont été

été cohobées sur de nouvelles herbes, comme est une bonne eau de plantain. CHAP. VII.

Dire que les eaux distillées des plantes qui sont sans odeur & sans goût, sont sans vertus, c'est comme qui diroit que les plantes qui n'ont point d'odeur, ni presque de goût, comme est la laituë, sont sans vertus.

L'eau distillée de la barbe-de-bouc, appliquée avec un linge ou des plumaceaux sur des plaies nouvelles, les fait reprendre, & le jus tiré de cette plante a le même effet; ce qui prouve que son eau distillée a la même vertu qu'elle.

Il ne faut pas croire que par la distillation, l'eau s'éleve pure, des corps qu'on a mis à distiller: elle emporte avec elle, plus ou moins, des autres principes; c'est pourquoi l'eau de Mer distillée n'est point une eau pure & bonne à boire: la distillation n'est pas un moyen parfait de débarrasser entiérement l'eau de la Mer, des matieres qui y sont en dissolution, & particuliérement de son sel. C'est aussi sur-tout la partie saline qui s'exhale avec l'eau dans la distillation des plantes; à l'aide de cette partie saline, l'huile des plantes aromatiques se dissout dans l'eau, & cette partie saline devient par-là, plus légere.

CHAP. VII.

Une preuve que les eaux distillées des plantes tiennent des principes de la plante, c'est que si on met du sel alkali de tartre dans une eau distillée à propos & nouvellement, de certaines plantes vertes, l'eau verdit. On pourroit encore en donner plusieurs autres preuves semblables; je me contenterai de rapporter encore celle-ci; c'est qu'il se forme quelquefois du sel dans les eaux des plantes bien distillées, cela se trouve plus souvent dans les eaux distillées des plantes aromatiques, on en a aussi trouvé dans l'eau distillée de coclearia; mais il faut pour cela qu'on n'y ait pas ajoûté d'eau commune, dans la distillation.

Lorsque les eaux sont ainsi chargées de sel, elles se conservent mieux, c'est pourquoi il y a des Pharmaciens, qui pour conserver les eaux distillées, & pour leur donner plus de force, y font fondre le sel qu'ils tirent du marc de leur distillation, après l'avoir brûlé.

Les Médecins doivent trouver de l'efficacité dans les eaux distillées, en observant avec attention les effets des remédes que prennent leurs Malades, pourvu qu'on ait donné de véritable eau distillée de la plante, qu'ils ont ordonnée.

Une cuillerée de bonne eau distillée de chardon-benit, donnée d'heure en heure, à un enfant pris de la petite vérole ou de la rougeole, lui fait quelquefois mieux, après avoir été vuidé, que tout autre remède, en général; c'est ce que j'ai vu pratiquer à Caën avec succès, par MM. Angot, Dudouet, & autres habiles Médecins de cette Faculté. CHAP. VII.

On reconnoît encore les propriétés des eaux distillées à l'occasion de certaines fiévres intermittentes, on y fait prendre de trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, des eaux distillées de bourrache, de bugloſe & de cerfeuil, ou de méliſſe ſimple, de chaque une demi-once, plus ou moins, ſelon le ſujet; & la nuit, on donne de même des eaux distillées de laituë & de chicorée; ces eaux priſes ainſi, ont quelquefois guéri des fiévres qui avoient réſiſté aux autres remédes. Lorſque la fiévre eſt cauſée par un aigre, on fait prendre avant chaque doſe d'eau, une priſe de poudre abſorbante, compoſée de douze grains de coquilles d'œufs & de ſix grains d'yeux d'écreviſſes préparés; & pour la nuit, cette poudre eſt compoſée de douze grains de corail, & de ſix grains de nitre purifié. On ajoûte

CHAP. VII. quelquefois à ces poudres un peu de cinnabre, ou d'éthiops.

Les eaux distillées de scabieuse, de scordium, de chardon-benit, & de plantain, prises en parties égales, & mêlées ensemble, excitent, selon M. Stahl, une douce transpiration ; ce grand Médecin faisoit prendre dans certains cas, à ses malades, une once de ces eaux, de quatre heures en quatre heures.

Les eaux distillées aromatiques ont non-seulement les propriétés des plantes dont on les a distillées, on peut même dire qu'elles ont de meilleurs effets pour la guérison des maladies, que n'en ont les essences, qui agitent & qui mettent le sang dans un trop grand mouvement : ces essences imperceptiblement répandues dans l'eau distillée des plantes, se distribuent plus aisément, & agissent plus naturellement : on peut confirmer ceci par une observation de pratique : l'expérience apprend que les essences & les résines prises telles qu'elles sont, n'agissent pas aussi efficacement, que si on les prend étendues dans un dissolvant : par exemple, un gros de myrrhe pris en substance, ne provoque pas les régles plus puissamment qu'un gros de sa teinture ; pour

faire cette teinture, on emploie une demi-once d'esprit de vin sur un gros de myrrhe; c'est-à-dire, qu'on prend la seiziéme partie d'un gros de myrrhe, en prenant un gros de sa teinture; d'où l'on peut conclure que quatre grains & demi de myrrhe en teinture, sont autant & plus efficaces que soixante-douze grains de myrrhe en substance. CHAP. VII.

Le peu de confiance qu'on a aux eaux distillées, fait un grand tort aux Malades & aux Apothicaires: ce manque de confiance vient de ce que communément ces eaux ne sont pas aujourd'hui préparées, comme on les préparoit autrefois, & comme elles doivent l'être, pour être efficaces: on a coûtume présentement, de verser sur les plantes qu'on veut distiller, de l'eau commune, ou de la décoction de la plante; desorte qu'une bonne décoction ou une simple infusion, vaut autant pour le moins, que son eau, distillée de cette façon; il y a cependant plusieurs Apothicaires, comme est M. de la Planche à Paris, qui distillent les eaux, de la meilleure façon.

Plus on verse d'eau sur une plante aromatique, moins son huile essentielle s'y dissout; on voit tous les jours dans

CHAP. VII. les Boutiques quelque chose qui a rapport à ceci : si on bat dans un mortier quelque matiere grasse, comme de la pommade, & qu'on y verse pendant ce temps-là un peu d'eau, l'eau semble se mêler avec la pommade ; elle s'étend & blanchit ; mais si au contraire on y verse une plus grande quantité d'eau, la pommade se pelotonne, & elle prend d'autant moins d'eau, qu'on en aura plus versé dans le mortier.

Un des motifs qui engage à verser de l'eau sur les plantes qu'on distille, c'est qu'on en fait la distillation bien plus aisément, & qu'on en tire ainsi une plus grande quantité ; il vaudroit mieux en avoir moins, la distiller avec plus d'attention, & la vendre à proportion, un prix raisonnable, pour le Malade, & pour l'Apothicaire.

Il n'y aura point à craindre que les eaux distillées des plantes succulentes deviennent gluantes, parce qu'on n'y aura pas mis d'eau ou de décoction, pourvu qu'on en fasse la distillation à un feu très-doux, ou au bain-marie.

Il faut renouveller tous les ans les eaux distillées, en les reversant sur de nouvelles plantes, & redistillant. Il est d'autres précautions à prendre dans la

distillation des eaux : il faut consulter sur cela le Chapitre V. de la premiere Partie. CHAP. VII.

Les eaux distillées servent aussi en Médecine comme de véhicule aux autres remédes : par exemple, on peut faire une émulsion, pour une hémoragie considérable, avec des eaux distillées de plantain, d'ortie, de nénuphar & de pourpier, de chaque huit onces, dans lesquelles on pile six gros des quatre semences froides ; & après avoir passé la liqueur, on y dissout un demi-gros d'alun, & une once de syrop de grande consoude. On en fait prendre un petit verre au malade, une heure avant & une heure après chaque bouillon, qui doit être fait dans ce cas, avec la moitié d'une poule, ou d'un coq, trois pieds de veau, une cuillerée de ris, & de la laituë, ou du pourpier. Emulsion.

Les eaux distillées sont, pour ainsi dire, la base des juleps ; les juleps ne différent des apozêmes, qu'en ce que pour faire les apozêmes, on dissout le sucre, le syrop ou le miel dans une décoction, au lieu que pour les juleps, on les dissout dans des eaux distillées. Par exemple, pour faire un julep cordial, on prend des eaux distillées de bourrache, de chardon-benit, de sca- Juleps. Julep cordial.

CHAP. VII.

bieuſe & de ſcorſonere, de chaque une once ; de l'eau de fleurs d'orange & de canelle, de chaque une demi-once, & on y délaye une once de ſyrop d'œillet.

Julep hyſtérique.

On fait de même un julep hyſtérique avec les eaux diſtillées de fleurs d'orange, de bugloſe, d'abſynthe, de nymphea, ou de matricaire, & de méliſſe ſimple, de chaque une once ; & on y délaye une once de ſyrop d'armoiſe compoſé.

Les potions ſont des juleps, dans leſquels on a délayé quelque confection, ou quelque poudre : par exemple, ſi au julep cordial, on ajoûte trois gros de confection alkermes, & un gros de confection d'hyacinthe, on fait une potion cordiale.

Potion cordiale.

Si dans le julep hyſtérique, on délaye un gros de poudre de guttete, un demi-gros de ſuccin préparé, un ſcrupule de ſafran oriental en poudre, & douze grains de caſtoreum pulvériſé, on aura une potion hyſtérique.

Potion hyſtérique.

On peut diſſoudre dans les juleps & dans les potions quelque ſel, comme celui de corail ou d'abſynthe, dans le julep cordial ; le nitre purifié ou le tartre vitriolé, ou le ſel d'abſynthe, dans le julep hyſtérique. On met environ cinq grains de ſel dans chaque once de liquide.

CHAPITRE VIII.

L'Eau de Lavande, & l'Eau-de-vie de Lavande.

ON entend communément par *Eau de Lavande*, une liqueur ſpiritueuſe qui a l'odeur de la lavande.

Pour faire l'eau de la lavande, il faut prendre de la lavande qui ſoit fleurie, & qui commence à gréner. On l'épluche, c'eſt-à-dire, on ſépare de l'herbe la fleur & la graine, & on la fait ſécher à demi, en la laiſſant étendue ſur une table, pendant une douzaine d'heures.

Enſuite on la met dans une cucurbite, & on y verſe du vin blanc & de l'eau-de vie, juſqu'à ce que la liqueur commence à ſurpaſſer la lavande : on emploie une partie de vin & deux parties d'eau-de-vie. Il faut emplir du tout les deux tiers de la cucurbite, pour diſtiller l'eau de lavande.

On ajoûte à la cucurbite ſon chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient. On laiſſe le tout dans cet état, deux ou trois jours ; après lequel temps

CHAP. VIII. on commence à faire du feu dans le fourneau, & on donne une chaleur de bain de ſable, ſuffiſante pour faire couler par le bec du chapiteau, l'eau en filet ſeulement; on en continue la diſtillation, juſqu'à ce que l'eau qui diſtille, ceſſe d'être claire.

Alors on met le reſtant à diſtiller au bain-marie. Cette ſeconde eau de lavande eſt en plus petite quantité, & eſt moins bonne que la premiere, elle eſt moins ſpiritueuſe; elle a plus de l'odeur de la lavande, mais c'eſt une odeur moins agréable, qu'on nomme en termes d'Art, *odeur verte*.

Si en préparant l'opération, on ſuſpend dans le col de la cucurbite, un nouet d'ambre gris, l'eau de lavande qu'on diſtillera aura une odeur plus gracieuſe, qu'on ne ſoupçonneroit pas tenir de l'ambre, ſi on ne ſçavoit pas qu'on y en a mis; il en faut mettre peu: le même nouet conſervé peut reſervir lorſqu'on diſtillera de nouvelle eau de lavande.

L'eau qui reſte dans la cucurbite après la diſtillation de lavande, prend avec le temps, une odeur aromatique; deſorte qu'elle eſt en quelque façon plus

agréable même que l'eau de lavande diſtillée, ſoit qu'on y ait mis le nouet, ou qu'on ne l'y ait pas mis. CHAP. VIII.

L'eau de lavande eſt fort en uſage dans les toilettes & dans les garde-robes, pour la propreté. L'odeur de la lavande, eſt de toutes les odeurs, celle dont tout le monde s'accommode le mieux, en général ; il paroît que ſon uſage eſt fort ancien : on s'en eſt ſervi de tout temps dans les bains, & pour ſe laver ; c'eſt même de-là que la lavande a tiré ſon non nom.

L'eau de lavande peut ſervir dans un beſoin, comme l'eau des Carmes, pour faire revenir les perſonnes qui ſe trouvent mal ; on en fait prendre dans une cuillerée d'eau commune, ou de fleurs d'orange, une douzaine de gouttes, plus ou moins ſelon la grandeur de l'évanouiſſement. L'eau de lavande eſt particuliérement bonne pour ceux qui ont perdu la parole ; dans ce cas, il eſt bon d'y ajoûter de la teinture de caſtoreum ; il faut mettre un gros de cette teinture avec une once d'eau de lavande ; on peut y ajoûter auſſi de l'eſprit ardent de ceriſes noires : on en fait avaler, & on en fait tenir dans la bouche pour ranimer les muſcles paralyti-

CHAP. VIII.

ques, qui servent à conduire la voix & à articuler les mots, pour parler.

On peut rendre l'eau de lavande encore plus propre à cet usage, si on y fait tremper de nouvelles fleurs de lavande, des racines d'arum & de pyréthre, pulvérisées, pour en tirer une éspéce de teinture.

Eau-de-vie de lavande.

L'eau-de-vie de lavande, est de l'eau-de-vie, dans laquelle a trempé de la lavande; c'est une espéce de teinture de lavande; elle est jaune, c'est pourquoi on la nomme *eau-de-vie de lavande jaune*, pour la distinguer de l'eau de lavande ordinaire qui est claire.

Pour faire de l'eau-de-vie de lavande, il faut prendre de la lavande préparée comme je l'ai expliqué, en parlant de l'eau de lavande, & en emplir les deux tiers d'une bouteille; ensuite on y verse de l'eau-de-vie jusqu'à ce qu'elle passe par-dessus la lavande; & on bouche la bouteille, qu'on expose après cela, au Soleil pendant plusieurs jours.

Il faut que la bouteille soit bien bouchée, pour que la chaleur du Soleil n'évapore pas l'esprit de vin qui s'éleve de l'eau-de-vie, & pour qu'il s'y fasse une circulation, comme dans des vaisseaux de rencontre.

Il eſt vrai que l'air eſt utile pour la la diſſolution des principes aromatiques de la lavande ; mais l'air qui remplit le vuide de la bouteille y eſt ſuffiſant, parce que l'air s'y renouvelle lorſqu'on débouche la bouteille, pour prendre de l'eau-de-vie de lavande. CHAP. VIII.

L'eau-de-vie de lavande a les propriétés de l'eau-de-vie ſimple : ces propriétés de l'eau-de-vie ſont en plus grand nombre, & ſont plus grandes qu'on ne le croit communément. *Voyez* le Chapitre de l'Eau-de-vie.

L'eau-de-vie de lavande a auſſi les propriétés de la lavande, qui ſont en général, d'être céphalique, & nervale.

On devroit avoir toujours de l'eau-de-vie de lavande dans toutes les maiſons, parce qu'elle eſt utile pour les accidents, comme ſont ceux qui viennent de chûtes, de coups & de plaies : elle peut ſervir ſur le champ, au défaut d'eau vulnéraire. On ſe garantiroit ſouvent de panaris, ſi on avoit la précaution de tremper pluſieurs fois dans de l'au-de-vie de lavande le doigt pour lequel on craint ce mal, ſoit qu'on s'y ſoit piqué, ou autrement.

Pour ce qui eſt des propriétés de la la lavande, en général, c'eſt d'être deſſi-

CHAP. VIII. cative & réchauffante, c'eſt pourquoi on l'emploie utilement pour les maladies qui viennent de trop d'humidité, & de froid, comme pour guérir les aſſoupiſſemens & pour les catarres qui en viennent; pour la léthargie, l'apoplexie, la paralyſie, & pour les convulſions qui les accompagnent quelquefois.

L'infuſion de lavande fortifie, réchauffe & deſſéche les eſtomacs glaireux, froids & foibles. On s'en ſervoit autrefois pour fondre les obſtructions du foie & de la rate, & pour guérir la jauniſſe; dans ce cas on faiſoit bouillir la lavande avec du marrube, de la canelle, & des racines de fenouil & d'aſperge. Cette décoction peut auſſi être employée pour guérir la douleur des dents.

Ceux qui ont le cerveau humide & froid, qui ſont pituiteux, ou qui ont de la difficulté à parler, ſe trouveront bien de mâcher, ſur-tout le matin à jeun, de la lavande; elle excite la ſalivation; l'hyſſope peut auſſi être priſe dans les mêmes cas, & de la même façon, mais elle n'y eſt pas auſſi efficace que la lavande, qui eſt ſpécifique pour la difficulté de parler, & même pour la perte de la parole.

Les insectes fuient l'odeur de la lavande, il faut en faire une décoction pour en laver la tête des pauvres qui l'ont pleine de poux : ce n'est pas une chose ridicule, de profiter de ces occasions d'indiquer les moyens de soulager les pauvres dans quelques-unes de leurs miseres. CHAP. VIII.

L'huile essentielle de lavande, qui est l'huile de spic, qu'on nomme par corruption de langage, *Huile d'aspic*, est fort bonne pour les engourdissemens, les paralysies & les convulsions : elle entre dans la composition des meilleurs baumes, qu'on emploie dans ces maladies. Huile d'aspic.

Plusieurs apprendront avec surprise, que la lavande a beaucoup de propriétés médicinales. Ce qui est plus commun, est en général, ce qui est moins connu, & moins estimé. Les hommes font moins d'attention à ce qui est plus à leur usage, & ils estiment moins ce qui leur est plus familier, parce que l'habitude s'y trouve, & que le désir y manque : l'habitude affoiblit les sensations, comme le désir les augmente.

CHAPITRE IX.

De l'Eau de Fleurs d'Orange.

POUR faire de bonne eau de fleurs d'orange, on prend telle quantité qu'on veut de fleurs d'orange qu'on épluche : on en prend, par exemple, quatre livres ; on verſe deſſus une pinte de vin blanc & quatre pintes d'eau ; on couvre la cucurbite de ſon chapiteau, & on laiſſe en macération deux ou trois jours ; enſuite on en fait doucement la diſtillation au bain-marie, & on fait diſtiller deux pintes d'eau, qui étant ainſi préparée, eſt une eau de fleurs d'orange double.

Après avoir changé de récipient, on continue la diſtillation, & on tire encore deux pintes d'eau, qui eſt l'eau de fleurs d'orange ſimple.

Les Parfumeurs ſont dans l'uſage de faire diſtiller, ſans changer de récipient, quatre pintes, & quelques-uns quatre pintes & demie d'eau, qui eſt de bonne eau de fleurs d'orange commune, qui vaut mieux que l'eau de fleur d'orange ſimple, & qui ne vaut pas l'eau de fleurs d'orange double.

CHAP. IX.

Pour avoir d'excellente eau de fleurs d'orange, il ne faudroit pas employer d'eau commune dans l'opération ; & il faudroit employer pour la distiller, une cucurbite à fond large & plat, dont le col soit étroit. Il faut au contraire que son ouverture soit fort large, si on veut avoir l'huile essentielle de fleurs d'orange.

Il faut aussi, pour avoir de si bonne eau de fleurs d'orange, ne mettre à la distillation que les feuilles des fleurs ; au lieu que pour distiller à l'ordinaire l'eau de fleurs d'orange, il ne faut ôter que les petites queues, & en conserver les calices, parce qu'ils contiennent beaucoup d'huile, & parce que l'eau qu'on en distille se conserve plus odorante, que ne feroit celle qu'on distilleroit des feuilles de la fleur seulement : si on y laisse les queuës, elle sera trop amere, & moins aromatique.

Pour conserver l'eau de fleurs d'orange, il n'en faut pas séparer ce qu'on appelle le *neroli*, qui est l'huile essentielle de fleurs d'orange ; on filtre une partie de l'eau à mesure qu'on en a affaire, pour en séparer le neroli.

Neroli.

Huile essentielle de fleurs d'orange.

Il y a moins de ce neroli, lorsqu'on met du vin avec l'eau, avant que d'en

CHAP. IX. faire la distillation ; & l'eau de fleurs d'orange en est plus forte, parce que le vin dissout mieux, que ne fait l'eau, la partie huileuse de la fleur d'orange ; le vin ou son eau-de-vie chargée de l'huile essentielle de la fleur, se mêle avec l'eau, & la rend aussi plus odorante, parce que c'est dans cette huile qu'est renfermée l'odeur de la plante.

L'eau de fleurs d'orange est d'un grand usage en Médecine, pour aromatiser les juleps, les émulsions & les potions cordiales ou purgatives, &c. Il en faut peu pour donner une odeur agréable ; un gros est suffisant pour aromatiser une potion de cinq ou six onces, ou une bouteille de syrop de sept ou huit onces.

L'eau de fleurs d'orange est bonne dans les maladies des nerfs : elle est calmante ; c'est pourquoi elle est d'un grand usage pour soulager dans les vapeurs & dans les maladies hypochondriaques ; on la donne pure dans une cuiller à caffé, dans de forts accès de vapeurs ; on la mêle ordinairement avec deux ou trois fois autant d'eau de menthe ou de méliſſe simple, ou d'eau commune.

Il se trouve des personnes auſquelles la fleur d'orange donne des vapeurs, au

lieu de les leur calmer ; peut-être leur feroit-elle bien, si ils en prenoient une grande quantité à la fois, comme on voit que le musc qui donne des vapeurs, les guérit, lorsqu'on le prend en grande dose, suivant les observations des Médecins d'Edimbourg, qui ont suivi en cela celles des Médecins de la Chine.

On distille aussi les feuilles d'orangers, comme les fleurs d'orange, & cette eau est plus amere & beaucoup moins aromatique : elle est stomacale, & bonne contre les vers ; je l'ai trouvée d'un bon usage pour les enfans, & particuliérement pour les jeunes personnes du sexe, lorsqu'elles ont mal à l'estomac.

CHAPITRE X.

De l'Eau de Mélisse composée, ou *Eau des Carmes.*

POUR faire l'eau des Carmes, que quelques-uns appellent aussi *eau de melisse magistrale*, ou *eau de melisse spiritueuse*, prenez des feuilles fraîches de mélisse, une demi-livre ; du jaune d'écorces nouvelles de citron, deux on-

CHAP. X.

ces ; de la noix muſcade & de la coriandre, de chacune une once ; des clous de girofle ; de la canelle, & de la racine d'angelique de Bohême, de chacun une demi-once : les feuilles pilées & le reſte concaſſé, mettez le tout enſemble dans une cucurbite de verre ; verſez deſſus une pinte d'eſprit de vin rectifié ; couvrez exactement la cucurbite, laiſſez le tout en digeſtion dans un lieu chaud ; & après deux ou trois jours, ajoûtez-y une chopine d'eau de méliſſe ſimple, diſtillée ſoigneuſement, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre VII. de cette Partie.

Mêlez le tout enſemble ; enſuite mettez la cucurbite dans un bain-marie ; ajuſtez au bec du chapiteau un récipient, & les jointures étant lutées, faites la diſtillation à un feu doux d'abord, que vous augmenterez par degrés, juſqu'à ce que dans la diſtillation, une goutte ne tarde point à tomber après l'autre dans le récipient ; & continuez cette diſtillation, juſqu'à ce que la matiere reſte preſque ſéche dans la cucurbite.

La diſtillation finie, & les vaiſſeaux réfroidis, délutez les jointures ; vous trouverez dans le récipient *l'eau de mé-*

liſſe compoſée, qu'on nomme communément *eau des Carmes*. Il faut la garder dans une bouteille bien bouchée, comme on doit garder toutes les eaux ſpiritueuſes. CHAP. X.

Il y en a qui, pour faire l'eau des Carmes, y emploient l'eau-de-vie au lieu de l'eſprit de vin. D'autres y mettent du vin blanc d'abord, & enſuite de l'eſprit de vin. Quelques-uns y ajoûtent du myrthe.

L'eau de méliſſe compoſée eſt fort utile pour ranimer les perſonnes qui ſe trouvent mal, ou qui tombent en foibleſſe : on la donne pour les vapeurs, les palpitations, les vertiges & les foibleſſes d'eſtomac : elle eſt un bon reméde tonique ; c'eſt de ce dernier effet que lui viennent ſes meilleures qualités. Il ne faut pas en faire uſer aux perſonnes d'un tempérament ſec & échauffé. Vertus.

La façon de ſe ſervir de l'eau des Carmes, c'eſt d'en mettre quelques gouttes dans de l'eau de fleurs d'orange, ou de méliſſe ſimple, ou de bétoine, ou dans du vin, dans du bouillon, dans de l'eau commune : on en met huit, dix, juſqu'à quinze gouttes, plus ou moins, ſelon l'état du malade. Doſe.

On donne quelquefois l'eau des Car-

mes toute pure dans de grands accidens, comme dans la léthargie, l'apoplexie, l'épilepsie.

Eau de méliſſe compoſée pour l'extérieur.

On ſe ſert auſſi extérieurement de l'eau de méliſſe compoſée; mais on la fait pour cet uſage, en verſant ſur le marc qui reſte, une pinte d'eau-de-vie, après y avoir ajoûté deux onces de feuilles de méliſſe & une chopine de vin blanc; on laiſſe le tout en digeſtion, comme pour la premiere opération; enſuite on diſtille, & on ne tire qu'environ les deux tiers de la liqueur: on donne à cette *eau de méliſſe compoſée pour l'extérieur*, une légere couleur jaune, avec un peu de ſafran oriental.

CHAPITRE XI.

Des Huiles des Plantes.

L'HUILE des plantes ſe tire de trois manieres; ſçavoir, par diſtillation, par expreſſion, & par décoction. *Voyez* le Chapitre XIV. de la Premiere Partie, *page* 67.

Lorſqu'on diſtille une plante pour en avoir l'huile, il faut la choiſir meure & montée. Les plantes donnent plus d'huile lorſqu'elles ſont en graine, que

lorſqu'elles ſont en fleurs. De toutes les eſpéces d'abſynthe, celle qu'on doit préférer aux autres pour en tirer l'huile, eſt l'*Abſynthium Seriphium Gallicum, C. in P. B.* CHAP. XL. Huile d'abſynthe.

On la coupe menu, on la pile dans un mortier, on la met dans une cucurbite, & on verſe deſſus une forte décoction d'abſynthe; deſorte que toute l'abſynthe, ſoit dans la décoction, & qu'il reſte un grand tiers de la cucurbite vuide; autrement la plante étant pouſſée en haut par la chaleur, boucheroit le col de la cucurbite.

On ajuſte à la cucurbite le chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient; on lute les jointures, & on laiſſe le tout dans cet état pendant deux ou trois jours; après ce temps, on en fait la diſtillation à un feu doux d'abord, qu'on augmente enſuite juſqu'à ce qu'on voye qu'une goutte de la liqueur qui diſtille ſuive immédiatement l'autre.

On entretient ce degré de feu, juſqu'à ce que l'eau vienne preſqu'inſipide; alors on ceſſe de faire du feu, & on trouve dans le récipient l'huile eſſentielle, ou l'eſſence de la plante nageante ſur l'eau.

Pour ſéparer cette huile, on verſe de

CHAP. XI. l'eau dans le récipient, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait plein. On attache au col de ce récipient, avec une ficelle, une petite bouteille.

Ensuite on prend une petite mêche de coton, trempée dans l'huile ; on en met un bout dans le récipient, desorte que cette mêche y trempe dans l'huile ; & on laisse pendre l'autre bout dans la petite bouteille, en façon de siphon.

Les vieilles plantes ont plus d'huile, & les jeunes plantes sont remplies d'eau. En général, il faut choisir les plantes dont on veut distiller l'huile entre fleurs & fruits : dans cet état, elles sont plus remplies d'huile, & sur-tout leur calice, qui est la partie de la plante qui en donne le plus. Si au lieu d'absynthe montée, on fait distiller de jeune absynthe verte, on n'en tire que de l'eau.

Dans la distillation des huiles des plantes, il faut de temps en temps, renouveller l'eau qui est dans la cuve du réfrigérant, mais il ne faut pas la renouveller aussi souvent que lorsqu'on fait les eaux distillées : lorsqu'on distille l'huile, il ne faut pas tirer toute l'eau du réfrigérant, parce qu'en y mettant de l'eau froide en grande quantité pour le remplir, on congéleroit l'huile dans

dans le chapiteau, & dans cet état elle ne passeroit pas avec l'eau dans le récipient, elle graisseroit le chapiteau, & on en perdroit ainsi : il faut que l'eau dans le réfrigérant, ne soit ni froide, ni chaude, mais seulement tiéde.

En général, les esprits ardens dissolvent les huiles ; c'est pourquoi il ne faut pas s'en servir pour tirer l'huile des plantes, c'est l'eau commune qu'il faut y employer.

Pour avoir beaucoup d'huile d'une plante, ce qu'on cherche sur-tout à tirer des plantes aromatiques, il faut y mettre beaucoup de la décoction de la plante, parce que plus il y a d'eau, moins elle dissout de l'huile ; au lieu que lorsqu'il y a moins d'eau, il s'y dissout plus d'huile, & il s'en forme une espéce d'esprit, dont il se sépare moins d'huile, qu'il ne s'en sépare de l'eau ; cependant il ne faut pas porter la chose à l'excès, l'expérience apprend qu'on a moins d'huile, lorsqu'on met trop d'eau comme lorsqu'on en met trop peu.

Il faut aussi pour tirer plus d'huile de la plante, faire un feu assez fort pour exciter toujours du mouvement dans la cucurbite ; il faut que l'eau y

CHAP. XI.

bouille, & que la distillation se fasse en filet dans le récipient. Lorsqu'au contraire on veut avoir beaucoup d'esprit, & qu'on veut l'avoir beau, il faut mettre peu de décoction, & faire un feu très-doux. Enfin il faut laisser tremper plus long-temps la plante dans l'eau ou dans la décoction, pour en tirer l'esprit, que pour en tirer l'huile. Dans cette opération, lorsque l'huile a distillé, l'eau qui vient après, est moins amere qu'auparavant, & elle a un plus mauvais goût.

Huiles essentielles.

Les huiles tirées par la distillation, s'appellent *huiles essentielles*, ou *essences*; c'est pourquoi en parlant des huiles de citron, de bergamotte, de genièvre, &c. on dit essence de citron, essence de bergamotte, essence de genièvre, &c.

Chaque espéce d'huile essentielle a, dans le commencement de la distillation, l'odeur de la plante d'où on la tire; mais dans la suite de l'operation, toutes les huiles prennent une mauvaise odeur de feu, qu'on nomme *empyreume*, & dans cet état les huiles se ressemblent toutes par l'odeur.

Pour faire perdre aux huiles cette mauvaise odeur de feu, il faut les jet-

ter dans de l'eau, les y agiter, & mettre le tout à la distillation ; par ce moyen, les huiles sont rectifiées. Il y en a qui y ajoûtent du sel commun, avant la distillation, si elles sont rances ; Glauber est le premier qui se soit servi ainsi de l'eau & du sel pour rectifier les huiles ; il y employoit son sel. CHAP. XI.

Les huiles qui naturellement tombent au fond de l'eau, ne peuvent être rectifiées avec l'eau, qu'on ne fasse toujours bouillir l'eau avec l'huile dans la cornuë ; l'huile & l'eau distillent ensemble, & ce qu'il y a de grossier & de plus pésant reste au fond de la cornuë.

Il y a des choses, comme est le sassafras, qui donnent deux sortes d'huile, l'une qui surnage l'eau, & l'autre qui tombe au fond ; celle qui surnage est plus agréable que l'autre.

On peut rectifier les huiles avec la chaux : on met de la chaux vive en poudre, & on en fait une pâte avec l'huile ; ou bien on met environ une partie d'huile avec quatre parties de chaux, on en charge une cornuë, & on fait distiller à petit feu : il vient d'abord une eau rousse, & ensuite de l'huile. Il y en a qui après avoir séparé cette huile de cette eau par l'entonnoir,

CHAP. XI.

la mêlent avec de nouvelle chaux, & la font rediſtiller. Une demi-livre d'huile ſe réduit par cette méthode à deux onces & demie: on décompoſe ainſi une grande partie de l'huile, & elle perd preſque tout ce qu'elle avoit d'aromatique.

De toutes les huiles diſtillées des plantes, il n'y a que l'huile de camomille qui ſoit bleuâtre; c'eſt pourquoi lorſqu'on apperçoit cette couleur dans quelque autre huile, il faut appréhender qu'il n'y ait du cuivre.

Lorſque les huiles diſtillées ſont frelatées par le mêlange de quelque huile tirée par expreſſion, il eſt facile de découvrir la fraude par le moyen de l'eſprit de vin, qui diſſout l'huile diſtillée, & qui laiſſe l'huile exprimée.

Les huiles des Indes ſont preſque toutes frelatées par les Marchands d'Europe, de qui les François les achettent; on frelate ordinairement les huiles, en les mêlant avec de l'huile de been, ou avec celle d'amandes douces, qui les rend graſſes; pour découvrir cette fraude, il faut les faire bouillir, & les agiter dans de l'eau; par ce moyen, l'huile d'Europe ſe détache, elle vient ſur l'eau, & celle des Indes tombe au fond. Une autre façon de découvrir cette falſifica-

tion, c'eſt comme je viens de le dire, de jetter quelques gouttes de ces huiles dans de l'eſprit de vin qui diſſout l'huile eſſentielle, & laiſſe l'huile graſſe. CHAP. XI.

On frelate auſſi ces huiles avec de l'eſprit de vin qui les rend trop claires, ſans en diminuer l'odeur, au contraire. Alors pour les éprouver, il faut en jetter dans de l'eau pure; elles nageront d'abord ſur l'eau, & il ſe formera à la ſurface de l'eau un nuage blanchâtre, ſi elles contiennent de l'eſprit de vin; enſuite elles tomberont au fond du vaiſſeau, lorſque l'eſprit de vin s'en ſera ſéparé en ſe mêlant à l'eau, & après cela on trouvera qu'elles ſeront conſidérablement diminuées de poids.

Préſentement, on emploie communément l'huile de romarin, pour falſifier l'eſprit de vin, ce qui fait une eſpéce d'eau de la Reine d'Hongrie. Pour ſéparer enſuite cette huile de romarin, de l'eſprit de vin, on jette le tout dans de l'eau; l'huile de romarin ſurnage, & après l'avoir retiré, on met le reſte à la diſtillation, qui donne l'eſprit de vin; c'eſt un moyen d'avoir l'eſprit de vin à bon marché dans Paris.

Lorſque les huiles aromatiques ſont frelatées par d'autres huiles aromati-

CHAP. XI.

ques, la fraude eſt plus difficile à découvrir; cependant ce n'eſt pas une choſe impoſſible: par exemple, on vend quelquefois pour de l'huile de romarin, de l'huile de térébenthine, qui eſt d'un bien plus bas prix, & il n'y a quelquefois qu'un gros d'huile de romarin ſur une once d'huile de térébenthine. Pour l'éprouver, il faut tremper un linge dans l'huile qu'on vend pour de l'huile de romarin; enſuite approcher ce linge du feu, l'huile de romarin ſe diſſipera par une légere chaleur, & le linge reſtera imbu de l'huile de térébenthine, ce qu'on connoîtra à l'odeur; ou bien on peut en mêler un peu avec de l'eau dans ſa main, & frotter avec l'autre main, & enſuite ſentir; s'il y a de l'huile de térébenthine, on la ſentira par ce moyen.

Huiles par expreſſion.

Les huiles tirées par expreſſion ſont plus épaiſſes & plus graſſes que les huiles diſtillées; tout le monde ſçait la façon d'exprimer les huiles des ſemences, comme l'huile des ſemences froides; celles des amandes, comme d'amandes douces, & celles des fruits, comme d'olive. Lorſqu'on y emploie le feu, on en tire une plus grande quantité; mais lorſqu'on ne l'y emploie point, on a

une huile plus douce & plus naturelle. CHAP. XI.

Les huiles essentielles tirées par la distillation se dissolvent dans l'esprit de vin. Les huiles grasses tirées par expression ne s'y dissolvent pas. Plus les huiles distillées sont souvent distillées, moins elles deviennent dissolubles par l'esprit de vin. Au contraire les huiles grasses deviennent dissolubles dans l'esprit de vin par la distillation, & plus on les distille, plus elles y sont dissolubles. Il y a pourtant un terme où les huiles grasses seroient dans le cas des huiles aromatiques distillées : elles deviendroient aussi par la distillation moins dissolubles ; mais elles seroient peut-être détruites par les rectifications, avant que d'être arrivées à ce point.

Les huiles ont de grandes propriétés extérieurement & intérieurement. Extérieurement elles donnent de la souplesse aux fibres roides & séches ; elles donnent de la fermeté & du ressort à celles qui sont relâchées : on craint ordinairement, & peut-être plus souvent qu'il ne faut le craindre, qu'elles ne bouchent les pores de la peau ; l'expérience nous apprend que l'huile de lis, par exemple, est bonne dans les cataplasmes, pour les tumeurs inflammatoires, fluxionnaires, & douloureuses.

CHAP. XI. Vertus.

Les huiles produiſent les mêmes effets intérieurement, qu'extérieurement; mais elles y agiſſent encore plus en corrigeant l'âcreté des humeurs, & comme cela ſe trouve ſouvent, l'utilité des huiles eſt fort étendue, ſçavoir, dans les cas de maladies produites par âcreté, & pour calmer des douleurs internes; c'eſt pourquoi elles ſont d'un grand uſage pour adoucir la toux, les coliques, &c.

Lorſqu'une huile ne réuſſit pas à un tempérament, il faut en eſſayer d'une autre. Il faut obſerver la différence des vertus des huiles, pour les appliquer chacune à leur uſage propre.

Il arrive ſouvent une choſe ſinguliere dans l'uſage de l'huile, c'eſt que ceux qui en ont pris la rendent verte & figée comme une réſine, & ils la rendent formée en olives.

Une fort bonne façon de faire prendre l'huile, & qui eſt peu en uſage, c'eſt d'en faire prendre quelques cuillerées dans les bouillons; il ne faut l'y mettre que lorſqu'on eſt prêt à porter le bouillon à la bouhe, pour que l'huile ne ſe gâte point par la chaleur.

Huiles par décoction ou par infuſion.

Les huiles par infuſion & par décoction ſe font en mettant des fleurs de

plantes dans de l'huile commune, dans de l'huile d'olives; on prend, par exemple, des fleurs de roſes ou de camomille, qu'on met dans de l'huile d'olives, & on met le tout au Soleil ou au bain-marie, & après l'y avoir laiſſé trois ou quatre jours, on retire l'huile, & on preſſe les fleurs; ce qu'on réïtere trois fois avec de nouvelles fleurs, dans la même huile; & la derniere fois, on laiſſe un mois entier les fleurs en infuſion dans l'huile. Enfin on paſſe l'huile en exprimant fortement les fleurs. Il eſt des fleurs, comme ſont celles de millepertuis, qu'on fait cuire plus que d'autres, au bain-marie. CHAP. XI.

Il faut garder toutes les huiles dans des vaiſſeaux de verre, bien bouchés. Si on laiſſe les huiles expoſées à l'air, elles s'y épaiſſiſſent, & y perdent leur goût & leur ôdeur naturelle.

CHAPITRE XII.

Des Eſprits ardens.

ON entend par *eſprits ardens*, les liqueurs ſpiritueuſes tirées des végétaux; ces liqueurs ont beaucoup de Eſprits ardens.

CHAP. XII. feu, c'eſt pourquoi on les appelle *ardentes*.

Huile éthérée. Les eſprits ardens ſont compoſés d'une huile très-diviſée, qu'on nomme *éthérée*, à cauſe de ſa fineſſe; cette huile eſt intimément mêlée à l'eau, par le moyen du ſel eſſentiel, qui combiné avec l'huile, devient volatil.

Cette combinaiſon des principes de l'eſprit ardent, eſt le produit de la fermentation; c'eſt pourquoi, ſi on diſtille une plante qui n'ait point fermenté, elle donne beaucoup d'eau, & peu ou point d'eſprit; ſi au contraire la plante a fermenté, elle donne moins d'eau, & plus d'eſprit.

Il y a des plantes dont les principes ne ſe ſuffiſent pas pour produire entr'eux une ſuffiſante fermentation; il eſt beſoin d'y ajoûter quelque levain, comme eſt la levure de biere, ou le miel; il n'en faut ordinairement qu'une treiziéme partie: il en faut plus ou moins, & on laiſſe plus ou moins long-temps fermenter, ſelon que le temps eſt plus ou moins chaud. La fermentation des végétaux a pluſieurs degrés: dans ſes commencemens elle donneroit un eſprit ardent très-foible; ſi au con-

traire on la continuoit trop long-temps, elle aigriroit : il faut la prendre lorſqu'elle a une odeur ſpiritueuſe, qu'on nomme *vineuſe*. CHAP. XII.

La ſeule fermentation qui précede la diſtillation des plantes, fait la différence de leur eſprit ardent, d'avec leur huile eſſentielle : on voit que les bayes de geniévre contiennent une huile eſſentielle aſſez groſſiere, qui par la fermentation ſe change en un eſprit ardent ; il faut donc qu'elles ayent fermenté avant qu'on les mette à la diſtillation, ſi on veut en tirer de l'eſprit ardent ; pour s'aſſurer de cela par une expérience certaine & évidente, il n'y a qu'à verſer de l'huile ſur du miel qui fermente dans de l'eau, l'huile diſparoîtra peu à peu, & elle entrera dans la compoſition de l'eſprit ardent qui ſe formera du miel & de l'eau.

On doit être fort circonſpect dans l'uſage des eſprits ardens, ce ſont des liqueurs brûlantes qui ne conviennent que lorſqu'il faut animer vivement, comme dans certains cas de ſcorbut, où l'eſprit ardent de cochlearia convient, pris dans les bouillons, dans de l'apozême, dans de la tiſane, dans de l'eau, une cuillerée, chaque priſe.

CHAPITRE XIII.

De l'Esprit ardent de Geniévre.

Esprit ardent de geniévre.

PRENEZ des bayes de geniévre fraîches & bien meures, vingt livres; mettez-les dans une cucurbite, ajoûtez-y une treiziéme partie de miel, & y versez quinze livres d'une forte décoction des bayes : après avoir couvert la cucurbite, laissez le tout en cet état, dans un lieu modérément chaud, pendant cinq ou six jours, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'en découvrant la cucurbite, vous sentiez une odeur vineuse; alors mettez la cucurbite au bain-marie, & après avoir ajusté un chapiteau à la cucurbite, & au bec du chapiteau un récipient, lutez les jointures, & faites un feu très-doux d'abord; vous augmenterez ensuite le feu lentement, jusqu'à ce que la distillation se fasse, & vous l'entretiendrez dans cet état jusqu'à ce qu'il ne distille plus qu'une eau qui est insipide; (elle sera aigre, si vous avez laissé fermenter trop longtemps); ensuite délutez les jointures, vous aurez dans le récipient *l'esprit ardent de geniévre*. On peut rectifier cet

esprit ardent, en le rediſtillant au bain-marie. CHAP. XII.

Il y en a qui emploient le vin blanc pour faire l'eſprit ardent de geniévre; d'autres y ajoûtent auſſi un peu de levure de biere.

Souvent il nage ſur l'eſprit ardent de geniévre, une huile qu'on nomme *eſſence*, ou *quinteſſence de geniévre*; on peut ſéparer cette quinteſſence, de l'eſprit ardent, par le moyen d'un fil de coton dont on laiſſe pendre le plus long bout en dehors, dans une petite phiole, au col de la bouteille. Eſſence, ou quinteſſence de geniévre.

Cette eſſence de geniévre eſt un reméde ſpécifique pour les ulceres des reins, de la veſſie, ou de la matrice, & lorſqu'on le deſtine pour ces parties, on en fait un baume, comme on le dira dans la quatriéme Partie, au Chapitre du baume de ſoufre.

L'eau de geniévre qu'on donne, comme un ratafiat, dans les Caffés, eſt faite avec les bayes de geniévre, miſes en digeſtion dans de l'eau-de-vie, avec un peu de ſucre, avant que d'en faire la diſtillation. Eau de geniévre.

La décoction des grains de geniévre eſt ſtomacale & diurétique. Son uſage extérieur n'eſt pas à négliger, elle eſt

CHAP. XIII. réſolutive des tumeurs froides, & des teignes.

Vertus. L'eſprit ardent de geniévre eſt ſtomacal & diurétique. On peut dire en général, que tout ce qu'on tire du geniévre agit en rétabliſſant le mouvement languiſſant des fibres & des liqueurs du corps, dont il rétablit ou entretient l'épuration; c'eſt pourquoi il excite les régles aux femmes. Il eſt cordial; il eſt bon contre les morſures des bêtes venimeuſes. Il agit par l'inſenſible tranſpiration & par les urines, c'eſt pourquoi il eſt utile dans les différentes hydropiſies. Il diviſe les humeurs glaireuſes, c'eſt en cela qu'il eſt un bon reméde contre les vers & pour les coliques, ſur-tout pour celles qui ſont venteuſes.

Le meilleur uſage qu'on puiſſe faire du geniévre, c'eſt dans les maladies de langueur, qui viennent principalement du vice des liqueurs qui ſervent à la premiere digeſtion. Il corrige la ſalive de l'eſtomac, & le ſuc pancréatique; il guérit les dévoyemens qui viennent de la mauvaiſe qualité de ces liqueurs; & dans ces cas on donne par préférence, l'extrait de geniévre, en bols.

Le meilleur geniévre vient de Fontainebleau, où les plantes médicinales ſont en général, meilleures qu'ailleurs.

CHAPITRE XIV.

Des Extraits.

UN des avantages que procure la Chimie, c'eſt de réduire quelquefois les médicamens en un moindre volume, ſans en affoiblir la vertu ; ſouvent même on en augmente ainſi l'efficacité. L'extrait de certains médicamens eſt plus efficace que le médicament même ; & lorſque l'extrait eſt délayé dans quelque liqueur appropriée, il eſt ſouvent plus facile à prendre.

Les extraits ſont des teintures ſéches, & les ſyrops tiennent le milieu entre les teintures & les extraits proprement dits.

Pour faire les extraits des plantes, on en tire le ſuc, ou on en fait la décoction, ou on prend ce qui reſte de leur diſtillation, lorſqu'on en a tiré l'huile eſſentielle avec l'eau, ou l'eſprit ardent.

Les Grecs préparoient avec ſoin & fort bien les extraits. Ils tiroient différemment les extraits des racines & des herbes ſéches, que des écorces ſucculentes & des herbes fraîches : ils les tiroient du jus de celles-ci, par le Soleil ;

CHAP. XIV. ils faisoient la décoction des autres pour en avoir l'extrait par le feu.

Ils tiroient le jus de l'herbe fraîche, comme de la petite centaurée en graine, & nouvellement cueillie ; ils mettoient ce suc dans un vaisseau de terre, & l'exposoient au Soleil, remuant souvent avec un bâton de bois, jusqu'à ce que le suc fût épaissi comme du miel. Ils avoient soin de recouvrir la nuit le vaisseau, pour que la rosée ou l'humidité de l'air, n'empêchât pas le suc de s'épaissir assez, & le plus promptement qu'il est possible.

Pour préparer les extraits des plantes séches, comme celui de la racine de gentiane, les Grecs mettoient ces plantes à tremper pendant cinq jours : (ils écrasoient auparavant les racines) ensuite ils faisoient bouillir dans l'eau même qui avoit servi à tremper, & ils faisoient cuire jusqu'à ce que les racines ou les herbes vinssent sur l'eau. Alors ils retiroient du feu, & laissoient refroidir avant que de couler la décoction : après cela ils la remettoient sur le feu, où ils la laissoient jusqu'à ce qu'il ne restât qu'un extrait épais.

On trouve dans les extraits des plantes une partie de tous les principes qui

les compoſent ; ſçavoir la partie réſi- CHAP. XIV.
neuſe, la gommeuſe, l'huileuſe, la ſaline, l'aqueuſe, & la terreſtre.

Il faut pour faire un bon extrait, laiſſer au moins, vingt-quatre heures, dépoſer avant que paſſer, parce que ce qui ſe dépoſe, auroit paſſé en partie par le filtre.

Quelquefois il ſe cryſtalliſe avec le temps, dans les extraits des plantes, un ſel qui eſt différent, ſelon la différente plante, dont on a tiré l'extrait.

On peut démontrer le ſel eſſentiel dans les extraits des plantes, en les diſſolvant dans l'eſprit de vin ; on aura par ce moyen le ſel développé.

Lorſque l'air eſt humide, les extraits s'humectent, ce qui leur arrive par leur partie ſaline, qui ſe diſſout à l'humidité de l'air. Lorſqu'on les veut mettre en pilules, on eſt obligé de les faire ſécher au feu ; ou lorſqu'on ne craint pas d'en augmenter le volume, je les fais mettre en conſiſtance de pilules, en les mêlant avec de la poudre de la plante ſéche, ou d'une autre qui ait de la vertu pour guérir la maladie, pour laquelle on fait prendre l'extrait. Pour empêcher que les extraits ne s'humectent tant par l'air, & pour en augmenter la qualité,

CHAP. XIV. j'y fais mêler un peu de l'huile essentielle de la plante. Il y a des extraits qui ne s'humectent jamais à l'air, tels sont ceux d'aloës, de rhubarbe, &c.

Il est des cas de maladies, dans lesquels les extraits font beaucoup plus d'effet, que les décoctions & les infusions; en un mot, ils y sont plus efficaces que toutes sortes de remédes en potions, qui souvent passent trop promptement par les urines ou autrement. D'ailleurs, il est des temps, où on n'a pas les plantes fraîches dont on a besoin; dans ces cas, les extraits de ces plantes y suppléent; ce qui a lieu en Hiver, & en tout temps, sur Mer.

Lorsqu'on fait prendre des extraits, il faut faire observer dans le bassin, si le malade ne les rend point en allant à la garde-robe; si cela arrivoit, il faudroit les faire prendre en mangeant, avec du potage, ce qui en faciliteroit la digestion & le passage par les veines lactées, dans le sang. Il faudroit aussi faire faire les pilules d'extrait, plus petites, & se servir du sucre en poudre pour leur donner de la consistance.

CHAPITRE XV.

De l'Extrait d'Opion, ou *Laudanum*.

L'Opion est une gomme-résine, qui étant maniée, s'amollit entre les doigts : l'opion a un goût amer & désagréable ; on nous l'apporte d'Asie, où l'on en prépare beaucoup, en plusieurs endroits, comme dans l'Empire du Grand-Seigneur, & dans celui du Grand Mogol. C'est le suc d'un pavot, qui est connu sous le nom de *Papaver hortense, nigro-semine*.

Le nom *opion*, qui ne doit s'écrire *opium*, qu'en Latin, vient du mot Grec ὄπιον, ou ὀπὸς, qui se dit de tout suc qui découle d'une plante, soit de lui-même, soit par incision, comme fait le baume de la Mecque, qu'on nomme pour cette raison, *opo-balsame*, comme qui diroit suc du baumier, ou baume par excellence.

L'opion est le suc par excellence. Du mot *Opion*, se dérive le nom *Opiat*, qui se dit, à proprement parler, des électuaires dans la composition desquels il entre de l'opion.

On appelle communément en Méde-

CHAP. XV. cine, l'opion, *laudanum*, comme qui diroit *laudandum* ; c'eſt un nom hyperbolique, que je ſoupçonne avoir été donné à l'opion, par les Diſciples de Paracelſe, qui croyoient y trouver les vertus que ce Médecin-Chimiſte attribuoit à un de ſes remédes, qu'il appelloit *laudanum*, qui étoit compoſé de feuilles d'or, une demi-once ; de magiſtere de perles, deux gros ; d'aſphalt & de fleurs d'antimoine, de chaque un demi-gros ; de ſafran oriental, un gros & demi ; de myrrhe romaine, & d'aloës hépatic, autant de l'un que de l'autre, égalant enſemble le poids de tout le reſte. Il réduiſoit ces drogues en poudre, & les mêloit enſemble. Il en faiſoit prendre depuis ſix grains, juſqu'à dix, ſur-tout dans les maladies de langueur avec épuiſement.

Paracelſe parle d'un autre *laudanum*, dont il fait un ſecret, dans ſa grande Chirurgie, à l'article de la Morſure des Bêtes venimeuſes.

On ſe ſert du nom *laudanum* dans les ordonnances, ſouvent pour ne pas donner à connoître aux Malades qu'on leur fait prendre de l'opion, parce qu'autrefois on le craignoit plus qu'on ne fait aujourd'hui ; &, cette répugnance du

Public pour l'opion, venoit, je crois, de ce qu'on avoit abusé de ce remède, qui est toujours fort mauvais quand il n'est pas bon. Il y a eu un Médecin si prévenu pour l'opion (je crois que c'étoit Dubois de Hollande), qu'il disoit qu'il aimeroit mieux n'être pas Médecin, que d'être sans opion : *Mallem non esse Medicus, quàm esse sine opio.* CHAP. XV.

Il y a une espéce d'opion, qui est comme l'extrait du pavot, après l'avoir fait bouillir, ou après l'avoir pilé, & après en avoir exprimé le suc ; on le nomme *meconium* de μήκων, pavot.

L'excrément des enfans nouvellement nés s'appelle aussi *meconium*, ce que Castel dans son Lexicon de Médecine rapporte à la ressemblance qu'il y a, & pour la consistance & pour la couleur entre l'excrément des enfans encore dans le sein de leurs meres, & l'extrait de pavot.

Le mot *meconium* des enfans vient aussi à la vérité du Grec μήκων, mais il ne vient pas de celui qui signifie *pavot*. il vient du même qui signifie une espéce d'excrément dans certains coquillages, comme on peut le voir dans Aristote au Chapitre IV. de son Livre des Animaux. Ælian appelle μήκωνα l'es-

CHAP. XV. pèce de veſſie qui renferme une liqueur noire dans un poiſon qu'il appelle *polype*. Il paroît que *Gorræus* dans ſon Livre des Définitions de Médecine, ignoroit cela.

Il étoit à propos de s'étendre ſur les différens noms du plus fort des narcotiques, & même du plus efficace des remédes, & par conſéquent du plus dangereux par les mépriſes. Hoffman dans ſon petit Livre de la politique du Médecin, dit qu'il importe bien de connoître les différens noms qu'on donne au même reméde; qu'à *Minden*, par exemple, l'on appelle l'opion, *eſſence anodine*: un Médecin qui ne ſeroit point informé de cela, pourroit ordonner douze ou quinze grains d'eſſence anodine, comme on ordonne le laudanum liquide de Sydenham; ce ſeroit ordonner douze ou quinze grains d'opion, qui vraiſemblablement feroit périr le Malade qui auroit eu le malheur de les prendre.

On apporte toujours l'opion mêlé de quelque matiere étrangere; c'eſt pour en ſéparer ſes parties eſſentielles & efficaces, qu'on en fait l'extrait. L'eau amollit la partie gommeuſe, elle diſſout la partie ſaline, & par le moyen

de cette partie saline, elle dissout la partie résineuse même. CHAP. XV.

Coupez de l'opion en tranches, & le mettez dans un plat de terre; versez dessus de l'eau bouillante en assez grande quantité, pour que l'eau surnage l'opion; laissez en digestion à un feu de sable doux, jusqu'à ce que l'opion soit amolli & dissous en une espéce de bouillie.

Il faut de temps en temps y ajoûter de l'eau, à mesure qu'il s'en dissipe, & que l'opion s'amollit; il faut préférer pour cette opération l'eau de pluie à toute autre eau, parce qu'elle dissout mieux que ne fait l'eau de fontaine & celle de riviere; il faut filtrer l'eau avant que de la mettre à bouillir avec l'opion.

Lorsque l'opion est amolli, & que l'eau est bien colorée, versez la teinture dans un entonnoir garni d'un papier gris, & reversez de nouvelle eau sur ce qui reste dans la terrine, pour en tirer de même la teinture; ce que vous continuerez de faire, tant que l'eau se colorera.

Enfin faites évaporer toutes ces eaux à feu doux, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un extrait solide, qu'on nomme *laudanum*. Le laudanum.

Les Anciens brûloient un peu l'opion,

CHAP. XV. avant que de s'en ſervir : ils croyoient lui faire perdre, par ce moyen, une certaine verdeur nuiſible, qu'ils croyoient froide au quatriéme degré. Je trouve que Mathiole eſt le premier qui ait reconnu que l'opion, loin d'être froid, étoit chaud : il reconnoiſſoit cette vérité ; mais, parce qu'elle étoit nouvelle, il n'oſa ſe déclarer en ſa faveur, d'une maniere déciſive : *Toutefois*, dit-il, *pour ne tomber en mauvaiſe réputation, & acquerir le nom de téméraire ou arrogant, en ce que je ſerois ſeul en mon opinion, contre celle de tous les autres Médecins, j'en lairai juger ceux qui ont expérimenté devant nous les qualités de l'opion.*

L'opinion du froid & du chaud par laquelle on juge vulgairement des remédes & des maladies, a de tout temps été préjudiciable aux Médecins & aux Malades : on trouve preſque toujours les remédes preſcrits par le Médecin, ou trop chauds, ou trop froids. Cependant le chaud & le froid ne ſont que relatifs à bien des choſes différentes : la glace échauffera, & les eſprits ardens rafraîchiront, dans certains cas. Hippocrate a combattu avec grand ſoin cette opinion du chaud & du froid, dans ſon

Livre

Livre *de l'ancienne Medecine*, cet excellent Ouvrage n'eſt que d'une heure de lecture, il contient cependant les meilleurs principes de l'art de guérir. CHAP. XV.

Ceux, dit Hippocrate, *qui ont entrepris de parler ou d'écrire de la Médecine, & qui ont pris pour hypothèſe & pour fondement de leurs diſcours, le froid & le chaud, le ſec ou l'humide, & telle autre choſe qu'il leur a plû, réduiſant ainſi à un, ou à deux principes, les cauſes des maladies des hommes & de leur mort, ſe ſont manifeſtement trompés dans la plûpart des choſes qu'ils ont avancées. Et il eſt juſte de s'en plaindre pour la Médecine, puiſque cet Art exiſte réellement, que tout le monde y a recours dans les grandes occaſions, & qu'on honore beaucoup les habiles gens qui la profeſſent. . . . . En un mot, le froid & le chaud ſont, à mon avis, de toutes les qualités, celles qui ont le moins de pouvoir ſur le corps, par les raiſons que j'ai expliquées.*

Souvent, ce qui eſt chaud pour l'un, eſt froid pour l'autre; & au contraire, quelquefois ce qui eſt chaud dans un temps, eſt froid dans un autre pour la

CHAP. XV. même personne : & même, en général, les choses qui sont rafraîchissantes dans le commencement de leur usage, deviennent échauffantes dans la suite.

Ce n'est point au chaud & au froid à qui il faut avoir égard, pour user de l'opion, ou pour s'en abstenir. Il n'est pas un remède nouveau, mais ses effets sont d'une si grande conséquence, qu'on a eu peine à se faire une méthode sûre pour le donner ; desorte qu'on ne l'employoit autrefois que dans les cas désespérés, & pour calmer des douleurs excessives & extraordinaires : il semble qu'aujourd'hui on s'est plus familiarisé avec les remédes somniferes ; cependant les Médecins sont encore bien partagés sur cela. On peut mettre *Stahl* à la tête de ceux qui regardent l'opion comme un remède trompeur, & même pernicieux, qui empêche l'épuration des humeurs, qui trouble les crises, qui arrête toutes les sécrétions, & qui suspend presque toutes les fonctions animales pour un temps, & quelquefois les détruit pour toujours : de-là naissent des hémorragies, des paralysies, des stupeurs, une foiblesse extrême, &c.

Les autres au contraire, en suivan

Sydenham, regardent l'opion comme un reméde très-utile dans toutes les hémorragies, dans les cas de mouvemens convulsifs, dans les vapeurs, dans les petites véroles, même pour les vuidanges arrêtées dans les femmes, pour procurer l'épuration des humeurs, & faciliter les crises. CHAP. XV.

Il est vrai que l'opion suspend la plûpart des fonctions animales, & qu'il trouble les crises ; il est cependant vrai aussi que l'opion procure les crises. Il paroît d'abord étonnant que deux choses si contraires soient véritables.

Toute la difficulté consiste à distinguer les mouvemens qui dépendent des crises, de ceux qui partent de la cause même de la maladie : en calmant les mouvemens qui partent de la cause de la maladie, on guérit ; en affoiblissant les mouvemens naturels qui dépendent des crises, on porte préjudice.

L'opion fait bien ou mal, selon les différens états des Malades : les narcotiques conviennent même dans la petite-vérole, lorsqu'il y a convulsion, ou resserrement qui empêche l'épuration du sang. Lorsqu'au contraire il y a plénitude d'humeurs, relâchement, ou foiblesse, ils sont très-nuisibles.

CHAP. XV. L'opion fait plus ou moins d'effet, & il en faut prendre plus ou moins, ſelon le tempérament & l'état du Malade; c'eſt un reméde auquel on s'accoutume aiſément, deſorte que lorſqu'on eſt obligé d'en continuer l'uſage, il faut en augmenter la doſe.

On doit toujours commencer par une petite doſe; on le donne depuis un demi-grain juſqu'à deux grains. Il y a eu des perſonnes qui s'y ſont ſi fort accoutumées, qu'elles en prennent ſans accident juſqu'à quatre-vingt grains.

Lorſqu'on le prend en une quantité exceſſive, on le revomit, deſorte que c'eſt un poiſon incertain. Quand quelqu'un a trop pris d'opion, il faut le ſaigner, lui faire boire de la limonnade, lui faire appliquer les ventouſes, qu'on ſcarifie, le faire vomir & le purger.

Rarement on donne l'opion pur, on le fait prendre ordinairement compoſé, ce qui en dirige les propriétés, & le rend convenable à chaque maladie; par exemple, dans les maladies de poitrine, lorſqu'il s'agit de faire dormir, on préfere les pilules de cynogloſſe à toute autre préparation de l'opion; on en donne deux ou trois grains, & on

augmente de jours en jours, d'un grain, lorſqu'il eſt néceſſaire. CHAP. XV.

Dans les maladies d'eſtomac & d'obſtructions, on préfere les pilules de Starkey, qu'on donne à la doſe de quatre ou cinq grains. Le *philonium perſicum* eſt meilleur dans les maladies de la tête, depuis ſix grains, juſqu'à douze ou quinze. Le *philonium romanum* eſt la meilleure préparation d'opion pour mettre dans les lavemens, depuis dix-huit grains juſqu'à un demi-gros, ce qui eſt utile dans des cas de coliques. Le *laudanum* liquide de Sydenham eſt le narcotique le plus uſité, depuis huit gouttes juſqu'à quinze, & vingt grains.

L'uſage extérieur de l'opion eſt quelquefois utile, appliqué ſur les parties douloureuſes; dans ces cas on emploie le plus ſouvent le Baume tranquille.

CHAPITRE XVI.

De l'Extrait de Coclearia.

LORSQUE les plantes ſont ſuccu-lentes, on commence, pour en faire l'extrait, par en tirer le jus, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre VI, page 257 de cette Partie. Par exemple,

CHAP. XVI.

pour faire l'extrait de coclearia, on tire le suc de cette plante, on le laisse épurer de lui-même; ensuite on le filtre, & on le fait évaporer doucement au bain-marie, jusqu'à ce qu'il ait une consistance de miel épais: enfin on y ajoûte un peu d'huile essentielle de genièvre, d'anis, ou d'absynthe.

Tout le monde connoît la propriété du coclearia pour le scorbut; il est des maladies scorbutiques pour lesquelles il est bon de prendre des extraits de coclearia, de cresson de fontaine, & de fumeterre, en égale quantité, & on en fait prendre deux ou trois fois par jour au malade, depuis un demi-gros, jusqu'à un gros & demi, chaque fois.

Il faut purger souvent dans ces maladies, & pendant l'usage de ces extraits. La potion purgative qui m'a le plus communément réussi dans ces occasions, est faite avec deux gros de racine de polypode de chêne qu'on fait bouillir pendant un demi-quart d'heure dans un grand gobelet d'eau; ensuite on y ajoûte deux gros de follicules, & un gros de sel végétal; on fait bouillir encore sept ou huit bouillons; & après avoir passé la liqueur, on y délaye six gros de confection hamec; on augmen-

tera, ou on diminuera les doſes de ces drogues, ſelon l'âge & le tempérament du Malade. CHAP. XVI.

Pour mieux conſerver les propriétés du coclearia dans ſon extrait, on peut en mêler le jus avec autant de miel écumé, enſuite les faire cuire en conſiſtance de ſyrop épais, comme on fait ordinairement le miel mercurial; mais il faut donner plus d'attention au miel de coclearia, & y employer le meilleur miel, puiſque c'eſt pour prendre par la bouche.

Je me ſers de ce miel de coclearia pour faire l'alliage des drogues qui compoſent mon électuaire anti-ſcorbutique.

Pour préparer cet électuaire, prenez des cubebes, deux gros; myrrhe & oliban, de chacun trois grois; camedris & racine d'aunée, de chaque quatre gros; gomme ammoniac, bois de baume, ou xylo-balſame, ſemences de thlaſpi & d'ammi, de chaque ſix gros; écorce de Winter, pouliot de montagne, de chaque une once; racines d'ariſtoloche & de gentiane, bayes de geniévre, graine de moutarde, ſommités d'abſynthe, & de petite ſauge de Provence, fleurs de camomille, mon éthiops antimonial, extrait de geniévre, & thériaque, de cha- Electuaire anti-ſcorbutique.

CHAP. XVI. que deux onces ; conſerves de citron & d'énula-campana, de chaque huit onces.

Il faut avant que de péſer les drogues, mettre en poudre tout ce qu'on y peut réduire, & la paſſer par un tamis de ſoie.

Après avoir péſé les poudres ſéparément, il faut les mêler enſemble, y ajoûter les extraits, les conſerves & la thériaque ; enſuite allier le tout avec cinq livres & demie de miel de coclearia.

Je fais prendre de cet électuaire dans les affections cacochymiques & ſcorbutiques, depuis une, juſqu'à quatre priſes par jour ; & les priſes péſent depuis ſix grains, juſqu'à un demi-gros ; lorſqu'on n'en donne qu'une priſe, dans certains cas, on en peut faire prendre juſqu'à un gros, à la fois.

Il faut toujours rouler dans de la poudre d'anis, les bols ou les pilules qu'on fait de cet électuaire.

Il eſt bon de prendre le matin, pendant l'uſage de cet électuaire, les jus d'herbes, comme de bourrache, de creſſon, de cerfeuil, & de fumeterre ; il faut donner ces jus d'herbes nouvellement tirés, ſans être clarifiés, ni même éparés, pour qu'ils ſoient plus naturels & plus efficaces.

Il faut voir, au sujet des maladies scorbutiques, ce qui est dit du Vin de Dumouret, dans le Chapitre XXVIII.

CHAPITRE XVII.

L'Extrait d'Enula-Campana, ou d'Aunée.

L'Extrait d'énula-campana fait à l'ordinaire, est fort difficile à garder, parce qu'il s'humecte extraordinairement; pour prévenir cet inconvénient, il y en a qui le tirent de la racine d'aunée séche, alors il ne s'humecte pas de même, mais on en tire peu, & il n'est pas d'une si bonne qualité.

La meilleure façon de faire l'extrait d'aunée, c'est de prendre de bonnes racines fraîches d'aunée, de les éplucher, de les laver & de les couper menu, & ensuite de les faire cuire dans un alambic, pour recevoir l'eau qui s'en éleve pendant la cuisson.

Il y a dans la racine d'aunée un volatil qui passe dans la distillation, & qu'il est à propos de reprendre. Cette partie volatile est un camphre qui s'attache au col du récipient; si on en approche un charbon, il se fond. Il se

CHAP. XVII. trouve auſſi quelquefois un camphre dans la diſtillation des roſes & de la canelle.

Lorſque la racine eſt cuite, on l'écraſe, & on paſſe la décoction en preſſant fortement le marc. On laiſſe pendant vingt-quatre heures, ſans y toucher : il s'y fait un dépôt ; on paſſe la liqueur par la chauſſe ; enſuite on la fait évaporer doucement au bain-marie juſqu'en conſiſtance d'extrait.

On délaye cet extrait dans l'eau qu'on en a diſtillé, & on paſſe cette diſſolution ; enfin on la fait évaporer, pour en avoir l'extrait, qui eſt bien fin, & qui ſe conſerve long-temps.

J'ai mis ſur le feu de l'extrait d'aunée, il s'y eſt d'abord un peu ſéché ; enſuite il a fondu, puis il s'eſt gonflé, & après avoir bouillonné, il eſt reſté en charbon, il ne s'eſt point enflammé.

L'extrait d'aunée, eſt un bon inciſif des humeurs gluantes, qui ſont les cauſes les plus ordinaires des obſtructions dans le foie & dans le méſentere, d'où ſuit l'hydropiſie : ces humeurs produiſent les tubercules dans les poumons, ce qui fait ſouvent la pulmonie, & elles forment des graviers & des ſuppreſſions d'urine, lorſqu'elles dépoſent ſur les

reins & sur la vessie ; c'est pourquoi l'extrait d'aunée est bon dans les maladies de ces viscères, en général.

On ne doit donner l'extrait d'aunée, qu'en petite dose, comme six grains chaque prise, ce qu'on peut réitérer dans le jour, rarement on le donne seul : on le joint à la conserve de roses de Provins pour les maladies de la poitrine ; à l'extrait de grande chélidoine, pour le foie ; au safran de Mars, pour le mésentere ; au safran de Starkey, pour les reins & pour la vessie.

Conserve d'enula-campana.

On fait aussi la conserve d'enula-campana, avec cette racine pilée & le sucre.

CHAPITRE XVIII.

De l'Extrait d'Absynthe.

POUR tirer les extraits des plantes qui ne sont pas succulentes, ou qui sont séches, comme pour avoir de l'extrait d'absynthe, on en fait une forte décoction, après avoir laissé long temps tremper la plante dans l'eau, à la façon des Grecs, que nous devons prendre pour modéle dans toutes les choses qu'ils ont traitées ; ensuite on exprime

CHAP. XVIII. la liqueur ; on laisse reposer cette décoction, & on la décante doucement sur un filtre ; ensuite on la fait évaporer au bain-marie, jusqu'à la consistance d'extrait, c'est-à-dire, de miel épais. Lorsque l'extrait est refroidi, on y mêle avant que de le serrer, un peu d'huile essentielle d'absynthe, pour le mieux conserver.

L'extrait d'absynthe est bon pour ranimer ou fortifier les premieres & les secondes voyes, c'est-à-dire, les vaisseaux de la premiere & de la seconde digestion ; c'est pourquoi il est bon pour les dérangemens d'estomac, & pour les coliques, pour la suppression des régles, pour les vapeurs des femmes, & pour la mélancolie des hommes.

L'expérience apprend que l'extrait d'absynthe a quelque chose de calmant, c'est pourquoi il est à propos de le donner dans les cas où on donne l'aloës qui est calmant aussi, à peu près au même point, & qui est bon aussi à fortifier les digestions. Pour observer ces effets des remédes, il ne faut pas agir auprès des Malades par routine, mais toujours avec une attention nouvelle, qui fait l'observateur exact, & le guérisseur éclairé, c'est-à-dire, le Médecin.

Pour plusieurs maladies de l'estomac, on compose des pilules avec des extraits d'absynthe, de rhubarbe, & de kinkina, de chaque un demi-gros, dont on fait une masse avec le syrop d'absynthe, & on la partage en vingt-quatre pilules, dont on fait prendre deux, trois, ou quatre, chaque jour, à différentes heures, une pilule ou deux, chaque prise. CHAP. XVIII.

Lorsqu'il s'agit de coliques, on prend des extraits d'absynthe, & d'hellebore noir, de chaque un gros; de l'anis, du fenouil, du cumin & du carvi, en poudre tamisée, de chaque un gros; on mêle le tout ensemble, & on en fait l'alliage avec le syrop d'absynthe pour en faire un électuaire, dont on fait prendre au malade, depuis un demi-gros, jusqu'à un gros & demi; & depuis deux prises, jusqu'à six, par jour.

Dans les maladies qui viennent du vice de la seconde digestion, lorsque l'épuration du sang ne se fait point, & que le mouvement interne des liqueurs qui le composent est languissant, d'où il résulte un mavais teint, du dégoût, la suppression des regles, ou celle des hémorrhoïdes, &c. on fait prendre avec succès des pilules faites avec des ex-

CHAP. XVIII. traits d'absynthe & d'aloës, de chaque un demi-gros; de la limaille d'acier pulvérisée, & de l'extrait de safran oriental, de chaque dix-huit grains; on mêlera le tout ensemble, & avec du syrop de chicorée composé, on en formera une masse qu'on partagera en trente-six petites pilules, dont on prendra une, immédiatement avant chaque repas, le matin, le midi, & le soir; j'en ai donné dans ces états, à des personnes qui avoient, outre cela une petite toux; la toux s'est dissipée avec le reste, ce qui fait voir que ces pilules n'étoient pas contraires à la poitrine.

On fait pour les vapeurs des femmes & pour la mélancolie des hommes, des pilules avec les extraits d'absynthe, & de valériane sauvage, de chaque un demi-gros; du safran de Mars préparé à la rosée, & de la gomme ammoniac en poudre, de chaque un scrupule, on mêle le tout ensemble, & avec du syrop d'armoise composé, on en forme trente-six pilules, dont on fait prendre une ou deux prises chaque jour, & une ou deux pilules pour chaque prise.

Il y a des fièvres intermittentes qui, après avoir résisté au kinkina & aux

autres fébrifuges, cédent à l'usage de l'extrait d'absynthe, joint à ceux de gentiane, de petite centaurée, de chardon-benit & de chicorée. On n'use pas assez de ces extraits dans les fiévres opiniâtres qui viennent du vice des digestions.

CHAPITRE XIX.

Teinture d'Absynthe, ou *Quintessence d'Absynthe.*

LA teinture d'absynthe est, ou simple, ou composée; la simple se fait avec le vin; on prend une grosse poignée d'absynthe séche, on verse dessus trois demi-septiers de vin blanc de Bourgogne, & on bouche bien le vaisseau: dès le lendemain on peut commencer à en user; on en prend un demi-verre à jeun, & autant trois ou quatre heures après le dîné.

Les teintures d'absynthe composées se font, ou avec le vin, ou avec l'esprit de vin; on pourroit aussi les faire avec l'eau de vie. Vin d'absynthe composé.

La teinture d'absynthe, composée avec le vin, c'est-à-dire le vin d'absynthe composé, se fait avec des feuilles

CHAP. XIX.

de camédris, de petite centaurée, d'hyſſope & de chardon-benit, de chaque une pincée; des racines de valeriane ſauvage & d'aunée, de chaque un gros; de la graine de geniévre, une demi-once; des écorces d'orange amere & de citron deſſéchées, de chacune deux gros; de la canelle, une demi-once; de la rhubarbe, un gros, & un quarteron de ſucre candi. Le tout coupé menu, ou concaſſé, on le met dans un matras, on verſe deſſus une pinte de bon vin blanc, & on bouche bien le matras. On laiſſe le tout tremper ſept ou huit jours, remuant chaque jour; enſuite on paſſe la liqueur par une étamine ou par un linge, en preſſant fortement le marc; enfin on filtre par un papier gris, & on garde ce vin d'abſynthe compoſé, dans une bouteille bien bouchée.

J'ai trouvé que ce vin d'abſynthe compoſé eſt fort efficace pour guérir, ou pour ſoulager ceux qui revomiſſent tout ce qu'ils prennent: je leur en fais prendre une cuillerée immédiatement par deſſus chaque aliment. On peut auſſi en faire prendre à jeun, ſelon les circonſtances.

On fait un grand uſage en Allemagne d'un vin compoſé avec de la racine

d'aunée, du jaune d'écorce d'orange nouvelle, & du calamus aromaticus, de chaque une demi-once, & trois poignées d'absynthe, dans trois pintes de vin blanc. On use beaucoup de vin d'absynthe en Allemagne; le plus réputé, & le plus en usage, est celui qu'on fait avec le vin d'Hongrie.

Quintessence d'absynthe.

Pour faire la teinture d'absynthe avec l'esprit de vin, qu'on tient de M. Helvetius, & qu'on nomme *quintessence d'absynthe*, on prend des feuilles de petite absynthe verte, bien épluchées, séchées à l'ombre, & coupées menu, deux gros; de l'ambre gris, un gros; des cloux de girofle, deux gros; du sucre candi, une demi-once; on réduit le tout en poudre, & on le met dans un matras; ensuite on y verse une chopine de bon esprit de vin. On bouche exactement le matras, & on le met en digestion à une chaleur douce, sur les cendres chaudes, pendant une quinzaine de jours. Ensuite, on laisse parfaitement refroidir le tout, & on passe la liqueur par une étamine, en pressant fortement: on filtre ensuite cette teinture, & on la garde dans une bouteille bien bouchée.

La quintescence d'absynthe est bonne

dans les foibleſſes d'eſtomac qui ſont des dégoûts & des indigeſtions, qui rendent l'haleine mauvaiſe, & cauſent quelquefois des dévoimens, où l'on rend les alimens preſque comme on les a pris ; ce qu'on nomme *lienterie*.

La doſe de la quinteſcence d'abſynthe eſt depuis ſix juſqu'à quinze gouttes ; on la fait prendre dans de l'eau, dans du bouillon, dans de l'infuſion de méliſſe ou de menthe, dans du thé, ou dans du vin ; le vin d'Eſpagne eſt le plus ſouvent à préférer, pour y prendre la quinteſſence d'abſynthe, & la plûpart de ces remédes.

CHAPITRE XX.

Des Sels des Plantes.

LEs ſels des plantes ſont, ou eſſentiels, ou fixes : les végétaux donnent moins de ſel volatil, que les animaux, parce que l'acide domine preſque toujours dans la fermentation des plantes.

Sel eſſentiel. Les ſels eſſentiels ſont les ſels naturels qu'on tire des plantes, ſans en changer l'eſſence.

On pile la plante verte, enſuite on

la met à la preſſe ; on laiſſe le ſuc qui en ſort, dépoſer une eſpéce de fécule ; enſuite on filtre ce ſuc, on en fait évaporer la quatre ou cinquiéme partie, & on met le reſte à cryſtalliſer dans un lieu frais & ſec ; il s'y forme des cryſtaux de ſel, qui ſont le ſel eſſentiel de la plante.

Après en avoir ôté ces cryſtaux, il faut ajoûter au ſuc qui reſte un cinquiéme d'eau chaude, & refiltrer la liqueur ; enſuite on en fait évaporer le quart, & on met à criſtalliſer comme la premiere fois, juſqu'à ce qu'on ait retiré tout le ſel de ce ſuc.

Il eſt à propos de faire amortir au feu les plantes graſſes, avant que de les piler ; ou, ſi les plantes ſont peu ſucculentes, on y verſe un peu d'eau bouillante ; par ce moyen, on diſſout le ſel de la plante, & on en tire une plus grande quantité.

On peut auſſi tirer le ſel eſſentiel des fortes décoctions de certaines plantes ; on les fait cuire dans de l'eau, on filtre la décoction, on en fait l'évaporation, & on met à cryſtalliſer.

On tire de même le ſel eſſentiel des fruits. Le ſel eſſentiel ſe forme de lui-même ſans évaporation dans le vin & dans les ſucs d'épine-vinette, de grenade

CHAP. XX. & de groſeille, mis dans un lieu frais & ſec. Mais les ſucs de citron & d'oſeille, & le vinaigre, ne donnent point leurs ſels eſſentiels, qu'on n'en ait fait l'évaporation, juſqu'à ce qu'ils ayent une conſiſtance de ſyrop.

Certains ſels eſſentiels ſont fort doux, comme eſt le ſucre, qui eſt le ſel eſſentiel d'une eſpéce de roſeau; il y en a qui ſont amers, comme eſt celui du kinkina: d'autres ont ſimplement un goût ſalé, comme eſt le ſel des plantes aromatiques.

M. le Comte de la Garaye a donné une nouvelle méthode de tirer les ſels eſſentiels des végétaux; il agite fort long-temps dans l'eau, par le moyen d'une eſpéce de mouſſoir, le ſimple dont il veut tirer le ſel eſſentiel; enſuite il fait l'évaporation de cette eau dans des vaiſſeaux plats, au bain de vapeur, ou au Soleil.

Les ſels eſſentiels de M. de la Garaye ſont plus huileux que les ſels eſſentiels ordinaires; ce ſont d'eſpéces d'extraits; ils ſont cependant moins huileux que les extraits proprement dits: par la méthode ordinaire de tirer les ſels eſſentiels, on n'a dans ces ſels que la partie huileuſe la plus intimément unie à la

partie saline, au lieu que par la méthode de M. de la Garaye, qui est une trituration continuelle, on détache une plus grande quantité de cette partie huileuse avec le sel, c'est pourquoi les sels de M. de la Garaye sont plus huileux que les sels essentiels ordinaires; cependant l'eau qui est le dissolvant qu'on emploie pour faire les sels essentiels par la trituration, n'agissant point seule sur la partie huileuse, avec autant de force que le fait le feu, pour les extraits, les sels de M. de la Garaye ne sont pas chargés d'une aussi grande quantité de la partie huileuse, que le sont les extraits ordinaires.

M. le Comte de la Garaye est louable de s'être servi de cette méthode, pour tirer des végétaux les sels essentiels qu'il appelle *sels hydrauliques*. Les Médecins de la Cour y ayant fait connoître l'utilité des vues de M. de la Garaye, lui ont fait obtenir une gratification du Roi, pour les employer aux Pauvres, & les Médecins de Paris ont approuvé son Livre & sa méthode, en général; c'est une justice qu'on doit rendre aux uns & aux autres.

CHAPITRE XXI.

Des Sels fixes des Plantes.

LEs ſels fixes des plantes, ſont les ſels alkalis qu'on en tire après les avoir brûlées, & après avoir leſſivé leurs cendres ; c'eſt pourquoi on appelle ces ſels, *ſels lixiviels*. On n'entend communément ſous le nom de *ſels alkalis fixes*, que les ſels lixiviels des plantes.

Sels lixiviels.

Les ſels naturels ou eſſentiels des plantes, ſont le plus ſouvent, ou de la nature du nitre, ou de la nature du tartre; deſorte qu'en brûlant ces plantes, on fixe leurs ſels par leur charbon, & ces ſels ſont alors, ou de la nature du nitre fixe, ou de la nature de l'alkali du tartre ; il y en a auſſi qui tiennent de la nature de l'un & de l'autre en même temps, & quelques plantes donnent outre cela du ſel marin, il y en a auſſi, des cendres deſquelles on tire un ſel de la nature de la baſe du ſel commun, comme eſt la ſoude qu'on tire des kalis, c'eſt même de ce ſel que tous les ſels de ce genre, prennent le nom d'*alkali*.

Les ſels alkalis des plantes verdiſſent les teintures violettes tirées des

végétaux, & ils rougiſſent le ſublimé corroſif. CHAP. XXI.

La méthode de *Tachenius*, pour faire les ſels alkalis fixes, eſt de brûler les plantes en charbon, avant que de les convertir tout-à-fait en cendres, au lieu qu'en les brûlant à feu ouvert par la façon ordinaire, elles tombent en cendres tout de ſuite. Les ſels fixes faits de la façon de *Tachenius*, ſont moins alkalis, & plus huileux que ceux faits à l'ordinaire.

Ce qui reſte dans la cornuë après la diſtillation des plantes, diminue environ des deux tiers, lorſqu'on le calcine à feu ouvert. Cette partie qui s'évapore, eſt une portion d'huile de la plante, qui ayant été ſaiſie par la chaleur, & combinée avec la partie terreuſe & ſaline fixe de la plante, n'a pu en être ſéparée par le feu clos, qui a moins d'effet que lorqu'il agit à l'air.

Il entre dans la compoſition des ſels alkalis fixes des plantes, une partie de leur huile, qui fait que ces ſels ont quelque choſe de doux au toucher. Le nitre fixé contient un peu de la partie graſſe de la matiere inflammable avec laquelle on l'a fixé; & quoiqu'en verſant de l'acide de nitre ſur du nitre fixé,

CHAP. XXI. on réforme un nitre qui ne contient point cette partie graſſe, on n'en peut pas conclure que pour fixer le nitre, c'eſt-à-dire, pour en faire un alkali fixe, le principe huileux n'y ſoit néceſſaire. Si on demande ce que devient cette partie graſſe du nitre fixe, dans la reproduction du nitre, elle reſte dans l'eau-mere de la diſſolution, qu'on fait pour cryſtalliſer ce nitre régénéré : on y trouveroit un réſidu gras, qui deſſéché, s'enflammeroit.

Il ne faut pas leſſiver les cendres des plantes avec de l'eau chaude, pour en tirer les ſels, ſi on veut ne pas diſſoudre une trop grande quantité d'huile, qui rendroit les ſels noirâtres, où rouſſâtres, ils ſont plus blancs, lorſqu'on a employé l'eau froide. A la vérité, on tire plus de ces ſels par l'eau chaude, que par l'eau froide ; mais le feu qu'il faut pour blanchir les ſels tirés par l'eau chaude, diſſipe cet excédent ; deſorte qu'après la calcination, qu'on n'eſt pas obligé de faire ſi forte, pour blanchir les ſels tirés par l'eau froide, que pour ceux tirés par l'eau chaude, on tire autant, & même plus de ſel d'une même quantité de cendres, lorſqu'on a employé l'eau chaude ; j'oſe dire que cette obſervation

observation est fort utile dans la Pharmacie-Chimique. La quantité & la qualité de ces sels dépendent beaucoup de la maniere dont on conduit le feu pour les blanchir.

Lorsqu'on veut avoir les sels des plantes bien blancs, il ne faut pas, lorsqu'on les calcine, faire le feu assez fort pour les fondre : un feu plus doux dissipe mieux la partie huileuse qui lui donne de la couleur.

Les sels alkalis fixes différent entr'eux, comme les sels alkalis volatils différent aussi entr'eux. *Voyez la page 185 de ce Tome.*

Dans la grande quantité d'analyses de plantes, qui ont été faites à l'Académie, M. Homberg observa qu'on trouvoit rarement deux sels lixiviels de deux différentes plantes, qui fussent d'égale force d'alkali.

Il est certain que les alkalis fixes différent par le plus ou le moins d'huile qu'ils contiennent, & par le plus ou le moins de sels moyens qui y sont joints, & enfin par la différente nature de ces sels moyens.

On peut séparer ces sels moyens, des sels alkalis par la cryſtallisation dans l'eau froide : la pottache contient beaucoup de tartre vitriolé ; elle en con-

CHAP. XXI. tient assez pour la payer & pour dédommager des frais qu'on a faits pour en tirer ce tartre vitriolé : on dissout d'abord la pottache dans de l'eau ; on remet encore de nouvelle eau froide, en l'agitant bien, ensuite on fait reposer cette dissolution, puis on renverse l'eau claire chargée du sel alkali.

Après cela on fait bouillir dans de l'eau, une espéce de boüe qui reste : on filtre cette lessive toute chaude ; ensuite on la laisse refroidir, & le tartre vitriolé s'y cristallise.

Si on fait encore bouillir dans de nouvelle eau ce qui reste sur le filtre, on en tire de nouveau tartre vitriolé.

On peut verser un peu d'eau bouillante dans ces eaux d'où on a tiré le tartre vitriolé, les filtrer, & les faire évaporer en partie, il s'y formera encore du tartre vitrolé, en se refroidissant.

La pottache, ou pataſche, en Allemand *pottach*, est le sel alkali qu'on tire de la cendre de bois brûlé par un feu violent : le hêtre & le charme sont les bois qui fournissent le plus de pottache ; c'est une espéce d'alkali de tartre.

Les alkalis fixes ſont des diſſolvans des matieres graſſes, avec leſquelles ils forment des corps ſavonneux, qui ont de grandes propriétés. Ces ſels ſont déſobſtructifs & apéritifs des voies urinaires, c'eſt pourquoi ils ſont mis au nombre des plus forts diurétiques que fourniſſe la Médecine; on connoît combien cette vertu diurétique des ſels lixiviels, rend le ſel de genêt efficace pour la guériſon des hydropiſies. On met, par exemple, une once de ſel de genêt dans une pinte de vin blanc de Bourgogne, pour les perſonnes d'un tempérament pituiteux: on choiſit celui de la Moſelle, ou du Rhin pour les bilieux. CHAP. XXI.

Souvent on ſe ſert aux mêmes uſages, des cendres des plantes, au lieu de leur ſel, & ils n'en ſont que mieux, parce que pour les tirer de leurs cendres, on calcine ces ſels, comme nous venons de l'expliquer, ce qui ne les rend pas meilleurs. On emploie communément pour les ſuppreſſions d'urine, la cendre des tiges & des écoſſes des groſſes féves. On ſe ſert auſſi de la cendre de ſarment de vigne, pour faire des bains & des douches réſolutives.

Il y en a qui emploient l'eau même

distillée de la plante pour tirer le sel de ses cendres. On peut dans bien des occasions employer les sels fixes des plantes dans les médecines, pour tirer la teinture des purgatifs résineux, & pour travailler plus particuliérement à la guérison des maladies pour lesquelles on purge le malade ; il ne faut mettre dans chaque médecine, que depuis dix-huit grains jusqu'à deux scrupules de sel fixe.

Pour conserver des fruits, par exemple, il faut avant que de les pendre à l'air pour les sécher, les tremper dans une forte lessive d'alkali fixe. Les alkalis fixes s'humectent aisément à l'air, ce qui empêche la peau du fruit de se sécher trop, & empêche une espéce de transpiration ou de dissipation de la substance humide du fruit, qui par-là communique moins avec l'air.

CHAPITRE XXII.

Du Sel d'Absynthe.

PRENEZ de l'absynthe verte lorsqu'elle est dans sa vigueur, & prête à fleurir ; laissez-la sécher à l'ombre, assez seulement pour qu'elle puisse brû-

fer ; ramaſſez-en les cendres, & les faites cuire dans un creuſet, ou dans un camion, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit prêt à rougir, ayant ſoin de remuer de temps en temps ces cendres : enſuite leſſivez-les juſqu'à ce que l'eau n'en tire plus d'âcreté ; filtrez ces leſſives, & en faites évaporer toute l'humidité, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus qu'un ſel ſec, qui eſt le ſel d'abſynthe qu'on demande. CHAP. XXII.

Il faut leſſiver les cendres à pluſieurs eaux, & laiſſer repoſer chaque fois la leſſive, pour que la cendre tombe au fond du vaiſſeau ; on verſe à clair la liqueur qui ſurnage ; on reverſe de nouvelle eau ſur ce qui reſte, & enfin on ſe ſert d'eau chaude, ſi on le veut, pour diſſoudre plus puiſſamment tout le ſel que ces cendres contiennent. Il faut filtrer par un papier, ces leſſives.

Le ſel d'abſynthe contient beaucoup de ſel marin, joint à l'alkali fixe de la plante, & ce ſel fixe d'abſynthe reſte uni à une grande quantité de ſon huile, lorſqu'après l'évaporation de la leſſive on ne l'a pas calciné dans un creuſet, comme on le fait ordinairement : on le calcine à un feu violent pendant une heure & demie, & après l'avoir laiſſé refroidir, on le diſſout dans de l'eau ; on filtre

CHAP. XXII. la dissolution, & on la fait évaporer entiérement ; il reste un sel qui est blanc, mais auquel il reste moins des propriétés de l'absynthe, que si on ne l'avoit pas calciné.

Il faut, pour faire le sel d'absynthe, comme pour faire l'huile essentielle, se servir par préférence à toutes les autres espéces d'absynthe, de celle qui est appellée, *Absynthium seriphium Gallicum*, *C. B. in P.*

Il y a une petite absynthe qui vient sur le bord de la Mer en Basse-Normandie, sur-tout du côté de Cherbourg & d'Ysligni, qui donne une très-grande quantité de sel.

Le sel d'absynthe qui est blanc, parce qu'on l'a calciné, ne se conserve pas si bien que celui qui est brun, pour avoir été moins calciné. Le sel d'absynthe calciné est plus alkali, & par conséquent il s'humecte plus aisément à l'air ; d'ailleurs, celui qui n'est pas calciné, conserve une huile qui le défend de l'humidité. Si on approche bien près du feu le bout de la spatule avec laquelle on a remué le sel d'absynthe pendant qu'on le calcinoit, le feu fait sortir l'huile qui étoit au bout de la spatule, & la fait monter vers la poignée.

Le sel d'absynthe est stomacal & fébrifuge ; il convient aussi dans les maladies hystériques & hypochondriaques. CHAP. XXII. Vertus.

On a vu le sel d'absynthe, pris à la dose d'un scrupule, dans une cuillerée de syrop de limon, arrêter des vomissemens qui avoient résisté aux autres remédes ; on le joint aussi pour le même usage au corail & au cinnabre naturel ; on met pour chaque prise six grains de chacune des drogues.

On donne le sel d'absynthe pour les fiévres, avec les coquilles d'œufs en poudre & les yeux d'écrevisses préparés, de chaque huit grains, pour une prise : on en prend de trois, ou de quatre heures en quatre heures, dans les intervalles des bouillons.

Pour les vapeurs des femmes, on donne le sel d'absynthe mêlé en opiate : on en met un gros avec un demi-gros de myrrhe, un scrupule de succin préparé, dix-huit grains de teinture d'opion ou de laudanum liquide, dix grains de castoreum en poudre, deux grains d'assa-fœtida, & le syrop d'armoise composé, pour en faire l'alliage, & on partage le tout en huit prises.

Pour les vapeurs hypochondriaques des hommes, on fait faire une espéce

d'électuaire avec un gros de sel d'absynthe, un demi-gros de gomme ammoniaque, un scrupule de safran de Mars, dix-huit grains d'élixir des propriétés, dix grains de cinnabre naturel, deux grains de pierre d'Azur préparée, & le syrop de chicorée composé, pour en faire l'alliage, & on partage le tout en huit prises.

CHAPITRE XXIII.

De la Soude.

LA soude est le sel alkali fixe d'une plante marine qu'on nomme *Kali* dans les Pays Orientaux, *Soda* en Espagne, & qui est connue ici par les Médecins Botanistes, sous le nom de *Ficoides nostras kali folio, flore albo.*

Il y a plusieurs espéces de kali, dont on fait la soude, & il y a autant de différentes soudes, qu'il y a de différentes espéces de plantes avec lesquelles on les fait. La soude d'*Alexandrie* est la meilleure; c'est celle dont on se sert à *Constantinople* : on la nomme *Caya-Tachi.* La soude d'*Alicante* est la plus estimée après celle d'Alexandrie, elle a la couleur d'éthiops nouvelle-

ment fait. La ſoude de *Carthagêne* n'eſt pas ſi bonne que celle d'Alicante, elle eſt griſe; elle eſt meilleure que celle de *Bourde*, qui eſt d'une couleur blanche-ſale, elle vient du côté de *Smirne*: on dit qu'elle eſt faite de différentes plantes marines brûlées enſemble avec le kali: on s'en ſert auſſi pour faire les gros verres: la plus mauvaiſe de toutes les ſoudes, c'eſt celle de Cherbourg en Baſſe-Normandie; elle eſt faite de la plante marine, nommée *Varec*, qu'on brûle comme le kali pour faire la ſoude. CHAP. XXIII.

Les Anglois ont pris de la graine du kali d'Alexandrie, dans la Mer du Caire, & ils l'ont ſemée dans l'Océan le long de leurs parages, & ils ſe ſont procurés par ce moyen l'eſpéce de kali qui donne la meilleure ſoude; ils en font la ſoude qu'ils emploient dans leurs Verreries.

Les Marchands, pour éprouver la ſoude, crachent deſſus, & la portent auſſi-tôt au nez: ſi elle a une odeur piquante de leſſive, elle eſt bonne; cette odeur vient ſur-tout d'un peu de foie de ſoufre qui eſt dans la ſoude.

La bonté de la ſoude eſt de contenir beaucoup d'alkali, & peu de ſel ma-

rin ; la ſoude de Cherbourg contient une ſi grande quantité de ſel marin, que ce ſeroit un profit, dans certains Pays, que de l'en tirer : la mauvaiſe ſoude contient auſſi beaucoup de terre, qui reſte ſur le filtre, lorſque l'ayant diſſoute dans de l'eau, on la coule.

Pour avoir la ſoude pure, il faut la leſſiver, la filtrer & la cryſtalliſer, il s'y formera des cryſtaux de ſel marin, formés comme l'alun ; le milieu de ces cryſtaux ſera noirâtre, & les bords relevés & tranſparens, & on y trouvera ſéparément les cryſtaux de la ſoude, qui ſont comme ceux du ſel de Glauber ; enfin il y aura au fond du vaiſſeau une terre abſorbante particuliere ; l'alkali de la ſoude eſt, en général, moins fort que celui de la pottache.

CHAPITRE XXIV.

Du Sel de Seignette.

POUR faire le ſel de Seignette, prenez de la ſoude ; choiſiſſez la meilleure que vous pourrez trouver, ſuivant ce qui eſt expliqué dans le Chapitre précédent.

Mettez-la en poudre, faites la fon-

dre dans de l'eau, & la faites bouillir un instant, pour en avoir une forte dissolution. CHAP. XXIV

Lorsque vous l'aurez retirée du feu, laissez-la reposer avant que de la filtrer, pour que la terre la plus grossiere se précipite au fond du vaisseau.

Ensuite mettez sur un feu doux cette dissolution filtrée, & y jettez une cuillerée de crême de tartre réduite en poudre, & chauffée, il se fera une effervescence; lorsqu'elle sera passée, remuez un peu avec une spatule, en apportant du fond du vaisseau au haut de la liqueur : ensuite jettez-y une nouvelle cuillerée de crême de tartre, ce que vous continuerez de faire tant qu'il se fera de la fermentation; enfin ajoûtez-y un peu d'eau bouillante pour l'éprouver.

Lorsqu'en mettant de la crême de tartre dans la dissolution de la soude, il ne se fera plus de fermentation, vous retirerez de dessus le feu; & quand le tout sera refroidi, vous filtrerez la liqueur.

Enfin vous ferez évaporer une partie de la liqueur, à peu près le quart, & vous la mettez dans un lieu frais & sec, à cristalliser : il s'y formera des cristaux transparents, figurés comme des colom-

nes à plusieurs faces plates ; ces cristaux se croisent, & sont de la grosseur du pouce.

Retirez ces cristaux de sel de Seignette, & remettez sur le feu ce qui reste de la dissolution ; ajoûtez-y un peu d'eau, & faites bouillir un bouillon seulement ; ensuite filtrez la liqueur, faites-en évaporer une partie, & la mettez à cristalliser : vous réïtérerez cette manœuvre jusqu'à ce que vous ayez épuisé toute la liqueur, & que vous ayez retiré tout le sel qu'elle contenoit.

On ajoûte de l'eau pour étendre la dissolution, & faciliter la fermentation de la crême de tartre avec la soude ; on en ajoûte encore dans la suite pour procurer une belle cristallisation.

Après la dissolution de la crême de tartre dans la lessive de la soude, il faut laisser refroidir la liqueur avant que de la filtrer, pour qu'en cas qu'il y eût plus de crême de tartre qu'il n'en faut, elle se cristallisât, & tombât au fond.

Lorsque le sel de Seignette blanchit l'eau, on n'a pas opéré comme je le dis ici, c'est une marque qu'il n'est pas aussi bon qu'il devroit & pourroit être.

Le sel de Seignette se cristallise, sans qu'il se forme de pellicule ou de crême à la surface de l'eau par l'évaporation ;

les cristaux qui viennent de la premiere cristallisation, sont plus longs & plus blancs que ne sont ceux des cristallisations suivantes, qui sont un peu roux; c'est pourquoi il faut à chaque cristallisation filtrer la liqueur, pour avoir le sel de Seignette blanc. CHAP. XXIV.

Si on veut avoir un sel de Seignette beau & pur, il faut commencer par purifier l'alkali de la soude, en le faisant cristalliser dans sa dissolution, pour le séparer d'une espéce de terre blanche qui se précipite au fond. Il faut aussi séparer l'alkali de la soude, d'un sel moyen qui se cristallise d'abord, c'est un sel marin: & pour avoir des cristaux de sel de Seignette parfaits, il faut les faire fondre dans de l'eau froide, & après avoir filtré la dissolution, la faire évaporer en partie, & la mettre à cristalliser, ou du moins il faut prendre les cristaux de sel de Seignette, les jetter dans un peu d'eau, les y agiter promptement, & les retirer aussitôt: par ce moyen on en détachera la crême de tartre, qui s'étant précipitée la premiere, est attachée au-dessous des cristaux du sel de Seignette.

Si on fait le sel de Seignette avec certaine soude, & sans l'avoir purifiée au-

CHAP. XXIV. paravant, on y trouve après la cristallisation un peu de sel de Glauber avec le sel marin, qui font ensemble une espéce de sel d'Epson ; j'y ai aussi apperçu une fois du sel de duobus, mais parce que cette opération ne se faisoit pas dans mon Laboratoire, quelques circonstances m'empêcherent d'examiner plus particuliérement ce sel de duobus.

Lorsqu'on mêle la crême de tartre dans la dissolution de la soude, il se fait une fermentation, par laquelle il se dépose une terre grise, legere & spongieuse qu'on sépare de la liqueur par le filtre. On peut relaver cette terre, de même que la terre grossiere que dépose la lessive de la soude lorsqu'on la purifie, & on peut employer pour distiller ces terres, cette eau, qu'il faut, comme je l'ai dit, ajoûter dans la dissolution de la crême de tartre & de la soude, lorsqu'il ne s'y fait plus de fermentation ; on peut aussi employer par préférence cette eau après chaque cristallisation avant que de la refiltrer.

Il est impossible de dire précisément quelle quantité de crême de tartre on doit employer par rapport à la soude qu'on a prise, parce que les soudes sont plus ou moins alkalines, ou plus ou

moins chargées de sel marin & de terre : on n'en peut donner d'autre mesure que la fermentation ; tant qu'il s'y fait de la fermentation, il faut y mettre de la crême de tartre. CHAP. XXIV

Le plus souvent la lessive de six livres de soude dissout deux livres de crême de tartre ; & lorsque la soude est parfaite, elle dissout presque son poids égal de crême de tartre ; & même si on emploie le sel de la soude séparé du sel marin & de la terre, une demi-livre de ce sel dissout treize à quatorze onces de crême de tartre, & ce mêlange ne dépose presque point de terre par la fermentation.

Le sel de Seignette exposé à l'air rougit quelquefois, ce qui arrive lorsqu'on a fait la dissolution de la soude dans une marmite de fer, ou qu'elle y a trop séjourné.

On nomme ce sel, *sel de Seignette*, du nom de son Auteur, ou *sel de la Rochelle*, du lieu où il a été inventé, & où on en fait encore beaucoup ; il n'est pas à propos de le nommer *sel polycreste de la Rochelle*, ou *sel polycreste de Seignette*, de peur qu'on ne prenne le change, & qu'on ne donne le sel polycreste ordinaire ou de Glaser, qui

CHAP. XXIV. est un sel minéral plus fort, pour le sel de Seignette, qui est du genre des végétaux, & plus foible. Cette mépriſe s'est faite plusieurs fois, & on s'en est fort mal trouvé chaque fois : M. le Marquis de Ravignan, Lieutenant Général des Armées du Roi, en a pensé mourir ; je l'ai vû.

Le sel de Seignette est un des sels neutres des plus doux, & peut-être pourroit-on dire le plus doux : il n'est pas le plus efficace. Il est plus en usage en général qu'aucun autre sel, parce qu'il a moins de goût, & qu'il est moins irritant ; c'est surtout avec les eaux minérales purgatives qu'on le prend, depuis deux gros jusqu'à une once, & même une once & demie ; il y a des personnes extraordinairement difficiles à émouvoir, qui en prennent jusqu'à deux onces. On fait fondre depuis un gros jusqu'à six gros, c'est-à-dire, jusqu'à un paquet de sel de Seignette dans les quatre ou cinq premiers verres d'eau, qu'on prend à un quart-d'heure de distance l'un de l'autre ; on prend encore après cela autant de verres d'eau, sans sel. Lorsqu'on prend du sel dans les eaux minérales, pour se purger, il est à propos de les prendre tiédes.

Il y a beaucoup de personnes qui ne prennent pas d'autre purgatif, que le sel de Seignette dans de l'eau de Vals, ou dans celle de Balaruc, ou dans celle de Vichi, ou dans celle de Cransac; on peut prendre aussi pour se purger, la même quantité de sel dans une pinte d'une décoction de chicorée, ou de racine de patience sauvage, en quatre gobelets, à une demi-heure ou trois quart-d'heures de distance l'un de l'autre; il faudra prendre du thé sans sucre, & ensuite un bouillon, deux heures après le dernier gobelet, comme après une médecine ordinaire. CHAP. XXIV.

En général, les sels pris en assez grande quantité, pour purger, doivent être suspects, parce qu'ils portent de l'irritation dans les vaisseaux, & de l'âcreté dans les liqueurs du corps; les sels prennent beaucoup plus sur le tempérament, que ne font les autres purgatifs en général. Le cas où les sels conviennent le mieux, & où le sel de Seignette est le plus employé, c'est avec les eaux minérales, parce que l'eau qui est le dissolvant propre des sels, dessale les viscères & les liqueurs.

Il est nécessaire que le Médecin connoisse la composition & les propriétés

physiques des médicamens, pour mettre en usage à propos, leurs propriétés médicinales. Il faut sçavoir que l'acide du tartre abandonne l'alkali de la soude, lorsqu'on y mêle du tamarin ou du vinaigre : Si dans la composition d'une médecine on met du tamarin & du sel de Seignette, il ne faut pas compter sur le sel de Seignette, parce qu'il s'y décompose, & la crême de tartre, qui en faisoit partie, se précipite après avoir abandonné le sel de la soude avec lequel elle constituoit le sel de Seignette.

J'ai fait une espéce de sel de Seignette avec des écailles d'huitre, calcinées & pulverisées, que j'ai fait bouillir avec de la crême de tartre : ce mêlange a beaucoup fermenté.

CHAPITRE XXV.

Du Vin en général.

LE Vin est une des plus parfaites productions de la nature : il est la boisson la plus gracieuse, & en général, la plus naturelle à l'homme, lorsqu'il en use modérément. Le vin est d'une utilité connue, & son usage est fort étendu. Il fournit les liqueurs les plus

utiles lorſqu'on en fait un bon uſage, CHAP. XXV.
ſçavoir le vinaigre, l'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin, qui eſt la baſe de toutes les liqueurs ſpiritueuſes. Le vin donne auſſi naturellement le tartre, qui eſt d'un grand uſage en Médecine, & pour les teintures.

Le vin eſt différent ſelon le différent climat, le différent Soleil, la différente expoſition, la différente culture, la différente façon de le preſſurer, le different âge de la vigne, la différente eſpéce de vigne, & ſelon qu'il eſt vieux ou nouveau.

Il y a autant de différentes eſpéces de raiſins qu'il y a de différentes eſpéces de vignes : Les raiſins ſont différents par leurs figures, par leurs couleurs, par leurs goûts & par leurs qualités.

Il eſt un nombre prodigieux de différentes eſpéces de vignes. Il n'y a point de bois plus durable que celui de la vigne ; la vigne porte du fruit, étant extrêmement petite ; il n'y a cependant point d'arbre portant fruit, qui puiſſe avoir autant d'étenduë que la vigne.

En général le climat chaud, le terrein élevé & expoſé au Soleil du Midi, font les bons vins ; il ne faut pas que la culture ſe faſſe par engrais de fumiers, qui donnent du goût aux vins comme

CHAP. XXV. aux grains, aux fruits & aux légumes; ce que j'ai déjà fait voir, page 230 : l'engrais doit être par les terres remuées à l'air, & rapportées.

Lorsqu'on se propose plutôt la quantité que la qualité du vin, on fume beaucoup le vignoble, & on y multiplie les ceps de vigne ; ce qui donne beaucoup de mauvais raisin qui ne peut meurir, parce que les ceps se font de l'ombrage les uns aux autres.

Les différentes façons de presſurer font beaucoup aussi à la différente qualité du vin ; on sçait que le vin blanc se peut tirer du même raisin, dont on tire le vin rouge selon que l'on le fait cuver. On a bien perfectionné en France, & particulierement en Bourgogne la façon de faire les vins, ce qui leur a donné une perfection plus grande qu'ils n'avoient autrefois, comparés aux vins de Bourdeaux.

Les vins que donnent les vieux ceps de vigne sont meilleurs que ceux des jeunes plantes : en général les fruits des vieux arbres sont meilleurs que ceux des jeunes arbres.

Pour ce qui est des espéces de vignes, on est obligé d'avoir celles que comportent le terrein & le climat ; des

vignes étrangeres ne profiteroient pas, ou dégenereroient dans un Pays qui ne leur seroit pas propre. CHAP. XXV.

Il y a du vin de plusieurs couleurs; on peut cependant rapporter ces couleurs à trois principales; il y a le vin blanc, le vin jaune & le vin rouge, qui est foncé, ou clair. Galien distingue les vins, par rapport à la couleur, en blancs, roux & noirs. Pline en reconnoît quatre, de blancs, de jaunes, de rouges & de noirs.

Hippocrate parle d'un vin πυῤῥὸν, que son Commentateur *Fœsius* traduit par *rufum*, & que Guinte d'Andernac, Médecin de Paris, qui a été un des premiers à faire connoître les Ouvrages d'Hippocrate en Europe, traduit par *vermiculum*; Columelle dit aussi quelque part, je crois, *uvæ vermiculæ*.

Le vin, dont il s'agit ici, a sa couleur entre le blanc & le rouge, ce qui fait un rouge vermeil, qui a été attribué à d'autres couleurs qu'au rouge simple, & qui est ce qu'on appelle *rouge vermillon*; parce que le rouge par essence vient de la graine d'écarlate, qui est le produit d'un ver, d'où est venu le mot *vermillon*; c'est ce qui a engagé Andernac à exprimer la couleur rouge claire du vin,

CHAP. VXV. dont parle Hippocrate, par *vermiculus*. Cela prouve en même-temps que les Anciens avoient connoissance de la vraie origine de la graine d'écarlate, & que M. Fagon n'a fait que renouveller cette connoissance. On peut faire ici une réflexion, qui est qu'il y a communément de l'abus par rapport aux noms, & que les noms viennent souventde bien peu de chose.

Οἶνος κιρρός, *vinum vermiculum*, est à proprement parler le vin clairet, qu'on devroit plutôt traduire par *rubellum*, puisque Martial s'en est servi; il a dit aussi *rutilum vinum*. Celse a dit *gilvum vinum*, parce qu'il ne faisoit que de trois sortes de vin pour la couleur, du noir, du blanc & de celui qui tient de l'un & de l'autre, qui est rouge clair ou clairet. Il seroit plus à propos d'en faire de quatre sortes, du blanc, du jaune, du clairet & du noir.

Il est nécessaire de sçavoir de quels vins parle Hippocrate, à cause des propriétés qu'il leur attribue.

Le meilleur moyen qu'on ait trouvé pour arrêter la fermentation du vin, pour le garder, c'est de lui communiquer la vapeur du soufre, qui étant extrêmement volatile & acide, se dissipe,

ſans donner de goût au vin ; c'eſt pourquoi, quand on veut garder du vin qui ne ſoit qu'à moitié fait, & qui conſerve un peu du goût doux du moût, on le met dans des tonneaux, dans leſquels on a brûlé du ſoufre, c'eſt ce qu'on appelle *vin ſoufré* ; il reſte dans l'état où il étoit lorſqu'on l'a ſoufré : deſorte que ſi on ſoufre du moût, on l'empêche de devenir vin, il reſte doux, c'eſt ce qu'on appelle *vin muté*. Mais comme cette vapeur de ſoufre ſe diſſipe dans la ſuite, il faut reſoufrer de temps en temps les vins, ſi on veut continuer de les garder, preſque dans le même état. Cette préparation des vins eſt fort en uſage en Allemagne.

Les Marchands de vin, qui débitent en détail, ſont dans l'uſage de verſer le vin dans les bouteilles, ſur un comptoir garni de plomb, percé d'un trou, auquel eſt ſoudé un tuyau de plomb, & l'intérieur du comptoir eſt encore garni de plomb. Le vin prend dans ces comptoirs garnis de plomb, une qualité d'autant plus mauvaiſe, que le vin y ſéjourne plus long-temps, & qu'il eſt plus dur ou plus aigre, c'eſt-à-dire, qu'il ſera d'autant plus dangereux, qu'il aura plus diſſout du plomb, par ſon acide.

CHAP. XXV. Il eſt à propos qu'un Médecin ſçache éprouver du vin, lorſqu'il eſt frelaté : il faut qu'il l'eſſaye avec de l'eſprit de ſel, qui en précipite le plomb, s'il en contient ; ou y verſer un peu de liqueur alkaline de tartre, ou de la leſſive de cendre de bois neuf : le vin ſe troublera par l'acide ou par l'alkali, ſi il contient du plomb, & il ſe précipitera une poudre blanche, qui eſt le plomb diſſous.

La chaux peut ſervir à découvrir ſi du vin eſt frelaté : pour cet effet il faut prendre une partie d'orpiment, & deux de chaux vive, les diſſoudre dans du vin, & filtrer cette diſſolution, qu'on garde pour ces épreuves ; & lorſqu'on veut éprouver du vin, on en met dans un verre, & on y verſe goutte à goutte de la diſſolution dont je viens de donner la recette : ſi le vin eſt frelaté, il ſe troublera, & il prendra une couleur brune ; ſi au contraire il n'eſt pas frelaté, il ne ſe troublera point.

On a dans quelques maiſons la mauvaiſe façon de rincer les bouteilles avec du petit-plomb, ou avec des petits cloux de fer ; il eſt ſouvent arrivé qu'il en eſt reſté quelqu'un que le vin a diſſous, ce qui lui donne une mauvaiſe qualité : il vaut mieux ſe ſervir de ſable,

ble, ou de cendres, & même l'eau ſuffit, lorſque la bouteille a nouvellement été vuidée, ou qu'elle a été gardée, renverſée & débouchée.

Pour éprouver ſi le vin contient du fer, il faut y mettre de la noix de galle, enſuite le filtrer; ſi il y a du fer, il reſtera ſur le filtre; il faudra le faire ſécher, & en approcher le couteau aimanté, pour s'en aſſurer.

Les Anciens, au rapport de Pline, étoient dans l'uſage de mettre un peu de réſine en poudre dans le moût, avant qu'il bouillît dans les futailles, ce qui donnoit au vin un petit goût de réſine, qui eſt le goût qu'ont aujourd'hui la plûpart des vins qu'on nous apporte du Levant, & qui eſt le goût de goudron; quelques-uns de ces vins tiennent ce goût, des peaux de bouc, goudronnées, dans leſquelles on tranſporte ces vins; mais je ſuis perſuadé qu'il y a de ces vins qui ont ce goût de goudron, parce que dans le Pays, on y met de la réſine, comme le faiſoient les Anciens. On aime à trouver ce goût dans ces vins; c'eſt par-là qu'on les vante à table: il ſemble qu'ils ont toutes les bonnes qualités, lorſqu'ils ont le goût de goudron, parce que c'eſt la mode

CHAP. XXV. d'y trouver bon, ce goût : on a la vanité ou la foibleſſe d'être en cela du goût de tout le monde, c'eſt-à-dire, du goût à la mode. Cependant le véritable & bon goût en cela, eſt le ſien propre ; & la plûpart trouveroient ce goût de réſine ou de goudron déſagréable, ſi ils n'y étoient pas accoutumés, & ſi ils ne voyoient pas que les autres Convives le trouvent bon.

Il en eſt du Vin comme de la Muſique, ſouvent on veut faire croire qu'on y trouve des beautés, quoiqu'on ne les ſente pas, uniquement parce qu'on voit les autres faire des démonſtrations d'admiration. La plûpart des hommes ſont faux juſques dans le plaiſir : ils veulent paroître avoir du plaiſir où les autres en prennent : quelle ſotiſe !

L'habitude & l'exemple peuvent beaucoup dans le Phyſique, comme dans le Moral : on n'imagineroit jamais qu'il fût poſſible de faire manger de l'*aſſa-fœtida*, que quelques Auteurs nomment *Stercus Diaboli*, *Merde du Diable*, ſi nous ne ſçavions pas que les Anciens en faiſoient leur ragoût. On ne doit pas en être ſurpris, lorſqu'on fait réflexion qu'on ſert aujourd'hui ſur les tables, & qu'on mange avec plaiſir

quelque choſe auſſi puant que l'*aſſa-fœtida*, c'eſt le fromage, dont on fait le même uſage que les Anciens faiſoient de l'*aſſa-fœtida*, qui eſt de donner de l'appétit : on ne ſe ſert plus aujourd'hui de l'*aſſa-fœtida* à cet uſage, que pour les chevaux ; les Anciens faiſoient mieux d'uſer de l'*aſſa-fœtida*, que nous ne faiſons d'uſer du fromage, parce que l'*aſſa-fœtida* a des propriétés médicinales. CHAP. XXV.

L'opinion maîtriſe les ſentimens les plus naturels, & elle tyranniſe tout le monde. Il n'eſt pas raiſonnable de blâmer les Médecins de ce qu'elle a lieu en Médecine, il ſeroit plus juſte de les plaindre, de ce que continuellemet attachés à la nature, qui, dans ſa grande variété eſt toujours la même, on les en diſtrait, pour les forcer de ſe conformer aux uſages nouveaux, mais reçus, c'eſt-à-dire aux modes ; ſi ils s'opiniâtroient à y réſiſter, on les regarderoit comme des hommes médiocres qui n'ont pas de goût, ou qui ont intérêt à ne pas laiſſer accréditer une choſe qui ne vient pas d'eux. Un Médecin ſage ne doit point s'expoſer inutilement à cette injuſtice, il faut ſe prêter dans la Societé, pour être bien.

CHAPITRE XXVI.

Des Vins Particuliers.

LE Médecin doit connoître la nature des vins particuliers dont on uſe, parce qu'ils ont des qualités différentes : cette connoiſſance eſt importante en Médecine, pour conſerver la ſanté, & pour guérir les Malades, parce que le vin eſt d'un grand uſage dans la vie.

Dans aucune partie du Monde, il n'y a un plus grand nombre de différentes eſpéces de vins, ni où ils ſoient meilleurs, en général, qu'en France ; & la Bourgogne eſt de toutes les Provinces de France, celle qui en fournit le plus, & de plus grands vins.

Le vin de Champagne a, après celui de Bourgogne, le plus de réputation : ces vins ont des qualités bien différentes ; elles ſont même oppoſées, à quelques égards. Le vin de Bourgogne a en général peu de tartre, c'eſt-à-dire, peu de ſel ſurabondant, & au contraire le vin de Champagne en a beaucoup.

Les meilleurs vins de Bourgogne, ſont ceux de la Romané, de Chambertin, de Vougeot, de Volnai, de Beaune & de Pomart : ce ſont des vins rouges.

Le vin de Nuits a une odeur framboi- CHAP. XXVI.
ſée, qu'on appelle ordinairement *le Bouquet de la Bourgogne*. Il n'eſt bon qu'à trois ou quatre ans; à cinq il commence à s'uſer, il perd peu à peu ſa couleur.

Le vin de la Romané va juſqu'à ſix ans. Le canton de la Romané eſt très-petit, il n'eſt que de cinq à ſix arpens, & il ne rapporte ordinairement, année commune, qu'une trentaine de feuillettes de vin. Les vins de Bourgogne ne ſoutiennent pas bien la chaleur, c'eſt pourquoi on en porte moins en Italie, on en porte plus en Allemagne; on boit cependant de bon vin de Bourgogne à Genes, parce qu'on l'y porte en Hiver, & que les Genois ont de bonnes caves pour conſerver ce vin.

Le vin de Moraché eſt un vin blanc de Bourgogne, qui, quand il eſt bien meur, a de la liqueur. Ce vin eſt fort rare, parce qu'il eſt en petite quantité: Montraché eſt une petite montagne ſtérile, qui eſt à peine couverte de terre: les Payſans la nomment *Mont-Raché*, c'eſt-à-dire; Mont-Teigneux, parce que ce Mont eſt nud comme la tête d'un teigneux.

Il y a en Bourgogne, trois autres ſortes de vins blancs qui ſont plus conve-

CHAP. XXVI. nables pour boire à l'ordinaire, parce qu'ils ne sont pas si forts, ni si rares que le vin de Moraché ; c'est le vin de Mulseaux, celui de Chabli, & celui de Tonnerre.

Le vin de Chabli, la premiere année n'est pas bon, & il prend sur les nerfs ; la seconde année est le vrai temps de le boire ; la troisiéme année, il commence à s'affoiblir. Au contraire, c'est la troisiéme année qu'on doit boire le vin de mulseaux.

Tous les vins de Bourgogne ne sont pas de grands vins ; il y a aussi de petits vins dans cette Province : on dit communément, *vins de la grande Bourgogne*, en parlant des meilleurs vins de Bourgogne : on appelle les autres, *vins de la petite Bourgogne*,

Lorsque j'entre dans ces détails, & que je fais mention des différens vins, & sur-tout de ceux de France, je suis l'exemple de Pline, qui, Livre XIV. de son Histoire Naturelle, traite de tous les vins de son temps, surtout de ceux d'Italie : cette connoissance commune est encore plus utile que curieuse, par l'utilité dont est le vin.

Le vin de Champagne peut se transporter par-tout, & il se garde plus

long-temps que celui de Bourgogne. CHAP. XXVI.

Preſque tous les vins de Champagne ſont blancs, on en fait peu de rouges. Le vin de Champagne qui eſt blanc eſt fait de raiſins rouges, dont on épluche les grappes, & qu'on met enſuite à la preſſe; ce qui en coule eſt mis auſſi-tôt dans les tonneaux, dont on laiſſe le bondon ouvert: il y fermente, il ſort de l'écume par le bondon, & il ſe perd du vin. On remplit de temps en temps ces tonneaux, juſqu'à ce que le vin ne travaille plus; alors on y met le bondon.

Au contraire, pour le vin rouge, on laiſſe dans la cuve le raiſin écraſé, & on l'y laiſſe fermenter. Le meilleur de tous les vins de Champagne eſt celui de la Montagne, dont les vignes ſont expoſées au Midi.

Il y a dans le même lieu le vignoble qui donne le vin de la riviere, qui eſt expoſé au Soleil levant & au Soleil du midi. Le vin de la riviere eſt plus agréable, & celui de la montagne eſt plus fort. On ne peut en boire qu'après quatre ans.

Le vignoble qui donne le vin d'Ambonais eſt ſitué entre les deux, & il participe à leurs qualités. Il tient de la force du vin de la montagne, & de l'agréable de celui de la riviere.

CHAP. XXVI. Les vins d'Ailly & de Pierry ſont encore d'excellens vins de Champagne. Le vin d'Ailly eſt plus fort que celui de Pierry : ſi on mêle les raiſins de ces deux vignobles, cela fait un vin qui tient de l'un & de l'autre, mieux que ſi on mêle enſemble les vins tirés de ces raiſins.

Le vin de l'Abbaye d'Auvilay eſt le vin de Champagne le plus renommé par ſa bonté, qui vient du ſoin avec lequel ces Religieux le font.

Le vin de Champagne eſt mouſſeux lorſqu'on le tire dans le commencement du Printemps, dans le mois de Mars, lorſque les vins travaillent. Il y en a qui pour rendre le vin de Champagne mouſſeux, y mêlent, par pinte, une cuillerée de la ſéve de boulot : ils tirent de la ſéve du boulot, en fendant l'écorce, & ils la gardent dans une bouteille pour cet uſage.

Il y en a qui pour faire mouſſer le vin de Champagne, y mettent du jus de navet. On a fait ainſi mouſſer de mauvais vins, & on a quelquefois gâté des vins qui n'étoient pas mouſſeux ; deſorte que ce qui a été autrefois un ſigne de bon vin de Champagne, ne l'eſt plus ; au contraire, on eſtime moins aujourd'hui le vin de Champagne mouſ-

feux, que celui qui ne mouſſe pas. Je crois que de bon vieux vin de Champagne, mouſſant naturellement, eſt meilleur que du vin de Champagne, bon d'ailleurs, mais qui ne mouſſe point. Cette qualité dépend auſſi de la façon de faire ce vin, du temps où on le prend, & même des années; car tout ce que je dis des vins en général, peut varier en particulier dans les différentes années.

La qualité du vin de Champagne, & celle des vins verds, eſt augmentée par la glace, c'eſt-à-dire, leur vivacité ou leur verdeur s'augmente; lorſqu'on les fait rafraîchir, au lieu que les autres vins, en général, perdent de leur qualité par la glace.

On rapporte un fait ſingulier au ſujet du vin de Champagne, c'eſt qu'on n'eſt point ſujet à la goutte dans cette Province; & au contraire, ceux qui dans les autres Provinces, uſent communément du vin de Champagne, ſont attaqués de la goutte. Il y a lieu de croire que le vin n'y eſt pas la ſeule cauſe de la goutte, l'air dans lequel on vit, y contribue; on ſçait, par exemple, qu'à Vire, en Baſſe-Normandie, on eſt beaucoup plus ſujet à la goutte, qu'ailleurs.

CHAP. XXVI Il se peut faire que l'air de Champagne soit encore meilleur pour préserver de la goutte, que le vin de Champagne n'est propre à la donner; desorte que ce vin donne la goutte dans des Pays, où l'air est propre à la goutte, ou n'y est pas si opposé, que l'air de Champagne: les causes de la goutte sont des causes compliquées.

Les vins de Langon & de Grave sont des vins blancs de Bourdeaux, qui tiennent du vin de Champagne. Le vin de Langon est au-dessus de celui de Grave: ces vins ont beaucoup de feu, c'est pourquoi il faut qu'ils soient très-vieux, pour être bons. Ce sont des vins bienfaisants qui, comme le vin de Champagne, peuvent se boire avec de l'eau.

Le vin d'Arbois en Franche-Comté est un vin blanc, bouru, c'est-à-dire, doux & piquant, semblable au poiré, qui est une liqueur qu'on tire des poires, en Normandie.

Le vin d'Arbois est trouble, tant qu'il n'est pas fait, & il est plusieurs années à se faire. En vieillissant, il commence par perdre sa douceur sucrée, il devient fort & spiritueux; ensuite il perd sa force, sans reprendre la douceur; dans cet état, c'est un bon vin blanc agréable, que j'ai

vû faire boire pour du Moraché. Ils le CHAP. XXVI.
collent préſentement pour l'avoir plus clair, & doux. Pour faire de bon vin d'Arbois, on ne fait dans ce Pays-là vendange qu'à la fin de l'Automne, qu'à Noël; & pour rendre ce vin plus promptement potable, il faut le laiſſer expoſé aux injures de l'air, au froid & au chaud: il ne faut pas le ſerrer dans des caves humides & trop fraîches, il vaudroit mieux le mettre au grenier.

Si on laiſſe geler ce vin, & qu'enſuite on le perce avec une broche de fer rougie au feu, on tire du centre un vin délicieux: la partie la plus goſſiere huileuſe, la plus ſaline & la plus aqueuſe ſe prennent par la gelée; les principes du vin les plus fins & les plus parfaits ſe trouvent au centre du tonneau; ce vin eſt concentré en petite quantité.

Le vin de Jurançon eſt un vin de Bearn, dont on uſe ordinairement dans la Ville de Pau; c'eſt un vin blanc extraordinairement chaud & fort, il n'eſt potable que lorſqu'il eſt très-vieux, il faut qu'il ait plus de douze ans pour être bon.

Il y a en Baujolois de très-bons vins, rouges & blancs, mais ils ont le défaut de n'être pas bien paſſants, ils nourriſ-

CHAP. XXVI. sent bien, mais ils restent trop au corps.

Le vin rouge de Bourdeaux est un gros vin qui peut se transporter dans toutes les parties du Monde, & il en vaut mieux même d'avoir voyagé.

Les vins d'Orleans & du Gatinois sont aussi des vins rouges foncés, qui souffrent bien le transport, mais ils n'ont pas la même force, ni le même feu que le vin de Bourdeaux.

Les vins se sentent surtout du climat où ils viennent; les vins des Pays chauds, comme tous ceux de Provence & de Languedoc sont plus chauds, ont plus de feu que les vins des autres Provinces, où la température de l'air est moins chaude. Le vin de Toulon est un vin rouge le plus reputé de la Provence, le vin de Lunelle est le vin le plus agréable de Languedoc; c'est un vin jaune, qui dépose dans les bouteilles. Ces vins tiennent beaucoup de la nature des vins d'Espagne, qui la plûpart sont jaunes, comme la plûpart des vins de France sont rouges.

Les vins d'Espagne ne sont pas d'un aussi grand usage que ceux de France en général; les vins d'Espagne ont trop de liqueur, on ne les peut boire à l'ordinaire, comme on boit des vins de

France. Il y a cependant en Eſpagne CHAP. XXVI.
quelques vins qui ſe peuvent boire à l'ordinaire, tel eſt le vin de *Mancia* : c'eſt un vin rouge qui n'a point de liqueur, & qu'on boit ordinairement à Madrid.

Les vins d'Eſpagne tiennent beaucoup de la nature des vins d'Aſie & d'Afrique. Le plus renommé des vins d'Aſie eſt celui de la Ville de *Schirraz*, ancienne Capitale de la Perſe, à quarante lieuës d'Iſpahan.

Le vin de Malvoiſie eſt le meilleur de tous les vins étrangers, c'eſt un vin jaune. Il y a trois ſortes de vins de Malvoiſie, celui de Madere, celui de Cheres & celui de Siches : le vin de Madere eſt le meilleur, il ſe conſerve mieux que les deux autres, qui aigriſſent en vieilliſſants.

La Malvoiſie de Cheres eſt la meilleure après celle de Madere ; celle de Siches eſt la moins bonne de toutes.

Tous les vins des Canaries ſont très-bons ; le meilleur de tous eſt celui d'Orotava, qui eſt une Ville ſituée proche la Montagne de Ténériffe. Le meilleur vin de Canarie après celui d'Orotava eſt celui de Palma : le vin de Fayal eſt auſſi un excellent vin.

Ces vins ſont fort bons à l'eſtomac, &

CHAP. XXVI. lorsqu'il s'agit de réchauffer ; c'est pourquoi les vieillards en doivent user à la fin de leurs repas avec un peu de biscuit.

Il ne faut pas recevoir ces vins des Etrangers nos voisins, qui les frelatent ; il faut les prendre arrivants dans les Ports de France : ils frelatent ces vins, surtout ceux d'Espagne, avec du miel. Pour les essayer, il faut en mettre sur une pelle de fer, rougie au feu : s'il y a du miel dans le vin, il se forme une espéce de caramel sur la pelle ; & il n'y reste rien, si le vin est naturel.

On a aussi les vins Grecs, ceux des Isles de l'Archipel, dont l'usage vaut mieux pour la santé que celui des ratafiats.

Le vin de Chypre est un vin agréable, fort nourrissant ; il doit être gardé long-temps : on peut l'employer pour la dysenterie, dans certains cas, comme on y emploie le vin d'Alicanth : on emploie depuis quelques années aux mêmes usages le vin de Rotha, qui est un vin rouge, qui ressemble beaucoup au vin d'Alicanth.

Il y a des vins, qui en vieillissant, prennent de meilleurs qualités, ou deviennent plus délicats, comme je l'ai dit des vins d'Arbois, de Jurançon, de Langon, de Grave, de Champagne & Chypre ; & comme on le peut

dire des vins de Tockai & de Rancio. CHAP. XXVI.

Le vin de Rancio eſt un vin d'Eſpagne, Frontiere de Navare, qui a perdu ſa couleur rouge en vieilliſſant pendant vingt-cinq à trente ans. Cette dénomination eſt priſe des Eſpagnols, qui diſent *rancio*, comme nous diſons *rance*, qui commence à ſe gâter; on a fait de Rancio, comme un nom du lieu, en y ajoûtant la particule *de* : du vin de Rancio, pour dire du vieux vin uſé; cette eſpéce de vin en eſt meilleure.

Les vins d'Hongrie ſont des vins jaunes d'un grand uſage en Pologne & en Allemagne. Ce ſont d'eſpéces de vins bourrus, qui s'uſent difficilement; plus ils ſont vieux, meilleurs ils ſont; ils peuvent ſe garder en vuidange, & même dans des vaiſſeaux débouchés, ſans ſe gâter : il y a un fait, connu de preſque tout le monde en Saxe, qui le prouve; un Valet de Chambre du Roi Auguſte étant à boire du vin de Hongrie dans ſa chambre, lorſqu'il apprit que ſon Maître, qui partoit pour un grand voyage, étoit déjà monté en chaiſe; ſortit précipitamment de ſa chambre, & y enferma ſa bouteille débouchée, à demi-pleine de vin, & ſon verre plein. Environ deux ans après, étant de retour, il trouva dans ſa chambre ſon vin dans le mê-

CHAP. XXVI. me état qu'il l'avoit laissé, très-bon. Ce Valet de chambre étoit Calmuck, & se nommoit *Auguste*; à la mort de son Maître, auquel il a peu survecu, il tomba en langueur, & demanda à être enterré à ses pieds, ce qui lui fut accordé.

Le vin de Tockai est le meilleur vin de Hongrie, il faut qu'il soit très-vieux pour être bon: on le croit quelquefois aigre, lorsqu'il n'est que verd; en le gardant il s'adoucit au lieu de s'aigrir.

Le vin de Tockai a un sec d'un acide doux; le Tockai verd a un acide joint à un doux sucrin, par le moyen duquel l'acide s'adoucit dans la suite.

Il faut sçavoir que l'acide du verd est différent du vinaigre: on ne trouve point avec l'aigre, le doux qui est avec le verd, dans le vin.

Les meilleurs vins d'Allemagne, après ceux d'Hongrie, sont ceux du Rhin & de la Mozelle; ces deux vins se ressemblent plus qu'aux autres vins; celui du Rhin est beaucoup meilleur que celui de la Mozelle.

En général, ce sont des vins froids, & les vins froids ont de l'acide, ou beaucoup de tartre, il faut les garder plus long-temps que les vins ordinaires; les acides des vins froids s'adoucissent avec le temps.

Il faut que le vin du Rhin ſoit vieux pour être bon ; le meilleur vin du Rhin vient de l'Electorat de Mayence, d'*Oppenheim*. CHAP. XXVI.

On fait aujourd'hui peu d'uſage des vins d'Italie qui étoient autrefois ſi renommés ; beaucoup de Vignobles, qui étoient dans ce Pays, ne ſubſiſtent plus, on n'y cultive plus les terres, comme on faiſoit, & on n'y fait plus auſſi bien le vin, que du temps de l'Empire Romain.

Au contraire, on s'eſt bien perfectionné en France dans l'art de faire les vins & les huiles, particuliérement dans le dernier ſiécle ; les arts ſe ſuivent ; l'exemple & le luxe forment le goût qui les perfectionne.

Les vins d'Italie n'ont pas la même réputation qu'ils avoient dans l'âge floriſſant de Rome, & les vins de France n'étoient pas auſſi réputés du temps des Romains, qu'ils le ſont aujourd'hui. Cependant, le vin ne fait pas partie du luxe en France ; on ne fait pas même aſſez d'attention à cette partie de la nourriture. Les meilleurs tables, les plus grands repas pêchent ordinairement par la négligence qu'on a pour le vin, à l'exception du vin de liqueur.

On fait à Saint-Domingue du vin de Palmier, on le tire du chou du Palmiſ-

CHAP. XXVI. te, dont on preſſe la moëlle, pour en faire ſortir le ſuc, qui gardé dans des bouteilles, devient une eſpéce de vin qui eſt bon & fort ſain. Mais depuis qu'on apporte de France à Saint-Domingue, du vin, du cidre & de la biere, on n'y fait preſque plus de vin de Palmier, qu'il faut diſtinguer du vin de Palme ou de Palma, dont j'ai parlé plus haut. M. de la Condamine dans l'hiſtoire de ſon voyage au Perou, dit que les vins de Lima, qu'on tranſporte à Quito dans des jarres, ne ſont point cuvés, ce qui les rend, dit-on, malfaiſans; d'ailleurs ces jarres ſont enduites de goudron qui communique au vin un goût qui déplait à bien du monde. Les Créoles Eſpagnols les plus aiſés boivent rarement de ce vin, ils le craignent; les Eſpagnols d'Europe s'en accommodent mieux.

Le vin eſt commun à Lima, on en tire du Chili, dont le plant, à ce qu'on aſſure, a été tranſporté de Bourgogne & de Champagne par les François qui ſe ſont établis au Chili, au commencement de ce ſiécle, dans le temps de notre commerce de la mer du Sud. Les François y ont introduit auſſi l'uſage des tonneaux, ce qui eſt d'une grande commodité.

M. de la Condamine nous apprend auſſi que les Indiens boivent & s'enyvrent d'une liqueur faite avec le maïz fermenté, qu'ils nomment *chitcha*; c'eſt vraiſemblablement une eſpéce de biere.

CHAPITRE XXVII.

Du Vin conſidéré comme Aliment.

LEs effets naturels du vin ſont bien ſinguliers dans l'homme, par le changement qu'il apporte à ſon eſprit : nous ſerions fort ſurpris de voir l'yvreſſe, ſi les occaſions de l'obſerver étoient rares.

Rien ne peut tant ſur l'eſprit que le vin & l'opion; c'eſt pourquoi Platon qui vouloit qu'on réſiſtât, & qu'on ſurmontât la volupté & la douleur, dit que le moyen le plus innocent pour éprouver les hommes dans l'un & dans l'autre, eſt l'uſage du vin, dans lequel on connoît les inclinations naturelles, ce qui a fait dire que la vérité eſt dans le vin.

Ce Philoſophe ajoûte que le vin ne convient point aux Domeſtiques, ni généralement à tous ceux en qui la raiſon ne domine point. Suivant Platon, il y auroit peu de gens à qui le vin convînt. Cela ne doit cependant s'en-

CH. XXVII. tendre que de l'usage du vin, pris en assez grande quantité pour émouvoir sensiblement, plus qu'il n'est nécessaire pour s'alimenter.

Les alimens influent sur l'esprit qui dépend de l'état des organes & des liqueurs qui y coulent. Le vin augmente les passions : les effets en sont différens, selon les différentes passions auxquelles les hommes sont plus ou moins disposés : en général il excite plus particulierement la joie, le courage & l'amour. C'est vraisemblablement pour cette raison que les Fêtes du vin, qui suivant Pline se célébroient dans le mois d'Avril à Rome, pour goûter les vins nouveaux, & que quelques Auteurs ont nommées *Vinalia Aphrodisia*..... appartenoient à Venus, & non pas à Bacchus; dont les Fêtes étoient nommées *Liberalia*. Il y avoit encore suivant Plutarque, *Sympos. lib.* 3, une seconde Fête de Venus dans l'année, en Août, qui étoit célébrée pour obtenir un temps favorable aux Vendanges; & cette seconde Fête de Venus s'appelloit *Vinalia rustica*.

Les hommes sont naturellement portés à se donner le plaisir de boire du vin; mais il y en a peu qui le prennent modérément. Il est plus difficile d'user

modérément de ce plaisir, & de celui de l'amour, qu'il ne l'est de s'en passer totalement, parce qu'on est d'autant plus affecté, que ce qui affecte est plus près; & parce qu'on n'a pas assez de raison, ou plutôt parce qu'on n'est pas assez dans l'habitude de se servir de la raison, dans tout. L'habitude, cette seconde nature, qui est quelquefois plus forte que la premiere, est physiquement parlant, le moyen le plus sûr, pour échapper à cette servitude des sens, plus préjudiciable à l'esprit, qu'au corps. CH. XXVII.

Caton le vieux sçut user modérément du vin; il passe pour avoir aimé le vin: sa vertu au lieu de se refroidir, s'échauffoit, en se livrant ainsi à son penchant naturel; & même il paroît par ce que Ciceron lui fait dire dans son Traité de de la Vieillesse, que l'inclination qu'eut Caton pour le vin, n'étoit pas contraire aux mesures qu'il prenoit pour le bien public. Mais cette passion de Caton dans le particulier, fut toujours soumise à sa raison, & cachée sous son caractere public: il ne dit, & ne fit jamais rien, qui ne fût convenable à ce caractere. Il est de l'homme d'honneur de n'être pas tout à soi, & d'être souvent à son état; mais il est de l'homme sage de

CH. XXVII. n'être pas toujours à son état, & d'être quelquefois à soi.

Le plus estimé des Philosophes, Socrate, qui ne buvoit pas ordinairement de vin, en prenoit cependant quelquefois, comme dans les occasions extraordinaires, où il falloit exprimer sa joie; mais il n'en parut jamais troublé.

Je remarque que presque tous les oiseaux aiment le vin, comme presque tous les animaux terrestres aiment le sel.

Les serpens aiment aussi beaucoup le vin, quoiqu'au reste, ils ayent peu besoin de boire. Les arbres même aiment le vin, suivant Pline, *lib* 12, qui dit, que lorsque les platanes étoient en grand honneur pour leur ombre, on les arrosoit de vin, & qu'on avoit trouvé que cela faisoit très-bien à leurs racines.

Les Mahométans ne boivent point de vin à l'ordinaire, ils en usent seulement en maladie, & ils l'appellent *Sarap*, breuvage; d'où est venu le mot arabe *Syrop*; je crois que lorsqu'ils font cet usage du vin, ils y ajoûtent ordinairement du sucre.

Mahomet dans l'Alcoran suppose Dieu lui parlant ainsi : *On t'interrogera*

touchant le vin, & les jeux de hazard; dit-leur, *il y a un grand crime dans l'un & dans l'autre.*

On lit dans un autre endroit de l'Alcoran: *Oh vous qui croyez! Assurément, le vin, les jeux de hazards, les Statues, les traits du sort, sont une abomination de l'œuvre de Satan! Abstenez-vous-en donc, afin que vous soyez heureux.*

Osman III. instruit que la plûpart des Musulmans regardent la défense qui leur est faite par l'Alcoran, de boire du vin, comme un Réglement de Police, vient d'ordonner de rigoureuses peines contre ceux qui, en cet article, ne suivront pas leur religion bien exactement.

L'usage du vin est interdit aux uns, & convient aux autres, plus ou moins, selon les différens âges, les différens tempéramens, les différentes occupations, les différentes saisons de l'année, & les différens climats.

En général, le vin convient mieux dans les climats froids, que dans les climats chauds. Les Habitans des Pays chauds sont naturellement plus portés à boire de l'eau, pour adoucir leurs humeurs qui sont animées par la chaleur; les Orientaux n'ont pas besoin d'une

CH. XXVII. liqueur qui excite fortement les fibres de leur corps, qui ſont fines & tendues, & par conſéquent très-ſenſibles.

Les Habitans des Pays froids ont les fibres plus charnues, & les humeurs groſſieres ; ils ſentent qu'ils ont beſoin d'être émus, c'eſt pourquoi ils cherchent naturellement ce qui les met en mouvement : ils ſont enclins à uſer de boiſſons ſpiritueuſes, & ils ont de la répugnance à ne boire que de l'eau.

Il en eſt à peu près des ſaiſons, comme des climats, par rapport à l'uſage du vin : il convient mieux pendant le froid, que pendant le chaud ; il convient cependant dans les grandes chaleurs, & dans les climats chauds, lorſqu'on ſe donne beaucoup de mouvement.

Le vin convient en tout temps, & en tout Pays, en général, lorſque les occupations ſont laborieuſes ; cela doit s'entendre du corps ; car au contraire, plus les occupations de l'eſprit ſont pénibles, moins le vin convient.

Tout cela differe cependant ſelon les différens tempéramens. Le vin convient mieux aux tempéramens pituiteux, qu'aux autres. Il convient bien auſſi aux bilieux, mêlé avec beaucoup d'eau ; il convient moins aux ſanguins & aux mélancolics

lancolics ſecs ; le cidre convient mieux à ceux-ci. CH. XXVII.

Le vin eſt plus utile dans la vieilleſſe, que dans l'âge meur. La jeuneſſe pourroit s'en paſſer, & elle feroit ſagement. Le vin devroit être interdit dans l'enfance.

En général, il faut preſque toujours mettre de l'eau dans ſon vin. Cependant il faut conſulter ſur cela ſon tempérament, non pas ſon goût, & c'eſt à l'expérience à en décider. Il y en a qui ne peuvent boire de l'eau avec le vin ; ils la boivent pure, & le vin pur, ſéparement ; d'autres ſe trouvent bien de ne boire que de l'eau, & finiſſent par boire un verre de vin, choiſi & fort, comme font ceux des Pays Méridionaux.

On peut, & il eſt même à propos de boire quelquefois du vin pur, mais il le faut faire ſobrement, autrement il enyvre, ce qui eſt arrivé ſi ſouvent par le mauvais uſage qu'on en a fait de tous temps, que boire du vin pur & s'enyvrer, eſt exprimé par le même mot chez les Grecs μεθυσθῆναι s'ényvrer, μέτυ, πίειν boire pur.

On ne peut trop recommander l'uſage raiſonnable du vin, qui peut contri-

CH. XXVII. buer à la durée & à l'agrément de la vie. Le vin donne ce qu'on attend de la Philosophie; force & gayeté.

Communément on estime plus les vieux vins, que les vins nouveaux. On ne doit cependant pas suivre toujours cette regle générale, sans avoir égard à quelques exceptions, par rapport aux différentes espéces de vins, & par rapport aux différentes personnes auxquelles le Médecin doit décider quelle qualité de vin leur convient. Les Vieillards & les Pituiteux d'un tempérament froid, se trouveront mieux des vins nouveaux qui ont du feu, que des vieux vins usés : il suffit pour eux, qu'ils soient meurs.

En général, le vin nouveau passe mieux, & lâche plus, que le vin vieux, parce que le vin nouveau tient plus du moût.

Autrefois on buvoit les vins dès qu'ils étoient faits, c'est-à-dire, dès qu'ils avoient fermenté, & qu'ils étoient spiritueux : aujourd'hui on recherche les vieux vins, généralement, souvent sans distinction.

Il faut sçavoir que les vins nouveaux des terres fumées sont très-désagréables & mal-faisans.

Le vin nouveau nourrit plus, que le

vieux. Les vins gras nourriſſent mieux auſſi que les vins légers. De deux vins de la même cuvée, celui qui eſt le plus odoriférant nourrit mieux, que celui qui ne l'eſt pas, ou qui l'eſt moins.

CHAPITRE XXVIII.

Du Vin conſidéré comme Médicament.

LEs vins ſont les potions les plus cordiales, & les plus naturelles en maladie pour ceux qui n'en uſent pas, ou qui en uſent peu en ſanté; malheureuſement ceux qui ont le moyen d'en avoir en maladie, en uſent trop en ſanté, deſorte qu'il ne leur produit pas le même effet en maladie, qu'il leur feroit, s'ils n'y étoient pas accoutumés par l'uſage qu'ils en ont fait en ſanté; & même le vin eſt auſſi contraire en maladie à ceux qui en ont beaucoup uſé en ſanté, qu'il eſt utile aux Malades qui en ont peu, ou point uſé, lorſqu'ils ſe portoient bien. On en fait pour ainſi dire tous les jours l'expérience: ſi un pauvre homme de Campagne, dont le ſang & les humeurs n'ont été formées que de pain, de laitages, & de légumes, & qui ſe couche de bonne heure, eſt pris de

CH. XXVIII. la fiévre, un gobelet de vin chaud, auquel on aura ajoûté du ſucre, de la canelle, &c. pourra le guérir de cette fiévre, en lui procurant une ſueur ſalutaire. Ce même reméde donné à un homme de la Ville, & opulent, dont le ſang & les humeurs ſont formés de ragoûts, de liqueurs & de caffé, & qui veille la nuit, pourra le faire mourir, en lui cauſant une inflammation gangréneuſe. Le ſang du Payſan a beſoin d'être animé pour vaincre ſa groſſiéreté qui en empêcheroit l'épuration, c'eſt-à-dire, la ſéparation des humeurs qui cauſent la fiévre; & au contraire, le ſang de l'homme opulent a beſoin d'être tempéré, pour adoucir ſon âcreté qui porteroit de l'irritation & de l'ardeur dans les vaiſſeaux & dans les entrailles.

C'eſt ſuivant ce même principe qu'on eſt obligé en général, de traiter différemment la petite vérole dans les perſonnes opulentes, que dans les Pauvres de la Campagne : les cordiaux ſont utiles dans les petites véroles des perſonnes pauvres; & au contraire ils ſont dangereux aux Riches, qui ont pris les cordiaux d'avance, par la bonne chere.

Tout eſprit raiſonnable, en faiſant réflexion ſur cela, ſentira combien il

est injuste de blâmer les Médecins de ce qu'ils ne traitent pas les Riches à la Ville, comme on traite les Pauvres à la Campagne. Cette injustice est d'autant plus grande, qu'il y a souvent dans les Malades de la Ville, une complication de maux, comme de la grosse vérole avec la petite, ce qui ne se trouve pas de même chez les Malades de la Campagne. Souvent lorsque cette complication de maux dans les Malades de la Ville, empêche de leur faire le même traitement qu'on fait aux Malades de la Campagne, le Vulgaire le trouve mauvais; & si le Malade meurt, on ne dit pas qu'il est mort, parce que la corruption du sang par le virus de la grosse vérole a empêché l'épuration & la sortie du levain de la petite-vérole : on attribue la mort du Malade au traitement qu'on lui a fait pendant sa maladie. On blâme sans réserve les Médecins, qui au contraire sont fort à plaindre d'avoir à traiter de semblables Malades, dans de pareilles circonstances. CH. XXVIII.

Il faut donc réduire la maxime dont on abuse : oui, sans doute, il faut traiter simplement ou naturellement les Riches comme les Pauvres, toutes les fois que les Riches qu'on a à traiter ont

CH. XXVIII. vécu ſobrement ; mais parce que cela ſe rencontre rarement, les Médecins doivent preſque toujours traiter différemment les Riches, ſur-tout dans les maladies vives, comme eſt la petite vérole. Blâmer les Médecins de tenir cette conduite, c'eſt juger légérement en ſuivant l'opinion, ſans conſulter la raiſon ; les Médecins ne ſont blâmables dans ces circonſtances, que lorſqu'ils prennent ſur eux, en ne ſe contentant pas d'exhorter les Malades, & quand ils les forcent de ſuivre leurs conſeils. Le Médecin doit ſeulement donner ſon avis avec attention & aſſiduité, ſans ſe rendre garant des événemens de la maladie, continuant d'aller chez les Malades tant qu'on l'y ſouhaite, & qu'on l'y reçoit honnêtement, quoiqu'on ne ſuive pas en tout ſes avis, parce qu'il ne doit point préſumer être le maître des Malades, il eſt ſeulement leur conſeil. Si le Médecin s'en tenoit à cela, il n'auroit point à eſſuyer les reproches, que ſouvent il eſſuie, & les Malades ſeroient plus reconnoiſſans envers lui, parce qu'ils n'auroient point à lui faire tenir compte de la complaiſance qu'ils auroient eue de le ſatisfaire en lui obéiſſant. On verroit meme les Malades ainſi

traités, plus exacts, qu'on ne le croit, si le Médecin les exhortoit seulement de prendre les choses qui leur sont utiles, sans les y contraindre, & s'il se contentoit de les avertir de s'abstenir des choses contraires à leur vie, sans les leur défendre; parce que l'homme est naturellement porté à souhaiter ce qui lui est défendu; & parce que le Médecin n'en faisant point son affaire autrement qu'il ne le doit, les Malades en feroient plus raisonnablement la leur, comme ils le doivent. CH. XXVIII.

En général, le vin pris modérément donne du ressort aux fibres; il soutient les digestions, & il aide à l'épuration des liquides du corps vivant, c'est pourquoi ceux qui en boivent sont plus gais, & ont les chairs plus fermes, & le teint meilleur, que n'ont ceux qui ne boivent que de l'eau.

Au contraire, l'usage immodéré du vin est pernicieux à la santé, comme à la raison; il dessèche les fibres, il affoiblit les digestions, & il trouble l'épuration des liquides; c'est pourquoi ceux qui en font excès sont blasés, & sujets à plusieurs maladies, comme à l'hydropisie, aux tremblemens de membres, &c.

CH. XXVIII. Le vin qui prit modérément eſt un reméde à la pituite, la cauſe, ou en augmente la quantité lorſqu'on en boit trop. Il y a dans le vin, la partie ſpiritueuſe qui ſe forme & ſe ſépare des autres parties du vin, par la chaleur du corps; la partie huileuſe groſſiére, le tartre & la partie aqueuſe du vin, produiſent après la diſſipation de ſa partie cordiale ſpiritueuſe, c'eſt-à-dire, après l'yvreſſe, la langueur douloureuſe qui en eſt la ſuite, & à laquelle remédie le vin même, par ſa partie ſpiritueuſe, pourvu qu'on le prenne pour cela en petite quantité; c'eſt là ſur-tout ce qui fait ce penchant qu'ont la plûpart des Ouvriers pour boire du vin le lendemain de leur débauche, ce qu'ils appellent faire le Lundi.

Le vin pris par excès met les fibres en tenſion & dans une ſorte d'engourdiſſement, ce qui vient de plénitude pour avoir trop bu. Cette plénitude ſe diſſipe, ſur-tout par les urines, & le relâchement ſuccede à la tenſion des fibres; le vin lui-même peut remédier à ce relâchement, parce qu'il eſt tonique, parce qu'il excite la tenſion, ou le ton des nerfs; mais le thé eſt à préférer au vin dans ce cas, & encore mieux le gruau

qui eſt tonique auſſi, & qui outre cela CH. XXVIII.
adoucit le ſang enviné.

Le vin eſt très-propre à rétablir les forces dans les convaleſcences; on en fait ce qu'on appelle *la ſoupe d'Hippocrate*, ou *la rotie au vin* : on prépare différemment ces rôties ſelon le beſoin; ou on les fait mitonner, ou on ne le fait pas.

On fait rôtir à propos une tranche de pain, enſuite on la met dans une écuelle, & on verſe un peu d'eau deſſus, pour l'amollir, & pour tempérer le vin qu'on y mettra. Lorſque le pain a imbibé l'eau, & qu'il eſt refroidi, on y met du ſucre, quelquefois un peu de canelle en poudre, ou de la muſcade rapée, & enfin on verſe le vin deſſus. La rôtie ainſi préparée ſe mange à la fourchette.

Lorſqu'au contraire on la fait mitonner ſur le feu, il faut la cuiller. La rôtie au vin, préparée de cette façon eſt moins rafraîchiſſante, & moins animante que la premiere, mais elle eſt plus nourriſſante.

On met le ſucre avec l'eau, lorſqu'on fait mitonner la rôtie; on y verſe une plus grande quantité d'eau, & on fait bouillir le tout juſqu'à ce qu'il n'y ait

CH. XXVIII. plus d'eau autour de la rôtie ; alors on y met autant de vin qu'on a dissipé d'eau, & on fait bouillir le vin deux ou trois bouillons ; ce qui en fait perdre l'eau-de-vie, & l'allie avec la rôtie de pain, qui est pénétrée par une espéce de syrop qu'on a fait, en la faisant bouillir dans l'eau avec du sucre. On prend pour faire les rôties au vin, le vin convenable au Malade, lorsqu'on peut choisir.

Le vin ayant perdu son eau-de-vie par la façon de la rôtie au vin mitonnée, cette rôtie est plus salutaire dans certains cas, & dans tous les commencemens des convalescences, que n'est le biscuit trempé dans du vin ; & même le vin pris ainsi avec le biscuit, agit plus violemment que si le Convalescent le buvoit, au lieu de l'avaler avec le biscuit, parce que le vin & le biscuit étant unis ensemble avant qu'on les prenne, le biscuit ne s'humecte point de la salive dans la bouche & dans l'estomac, lorsqu'il est trempé de vin, & le vin qui est dans le biscuit ne se mêle point, ou se mêle moins avec la liqueur de l'estomac ; desorte qu'il passe dans le sang étant moins changé, que s'il avoit été bu simplement, & il a plus sa na-

ture cruë de vin, ce qui fait mal sou- CH. XXVIII.
vent, en portant de l'ardeur & de l'irritation dans les vaisseaux, ce qu'il ne feroit pas s'il avoit été plus changé par la premiere digestion ; c'est pourquoi le pain trempé dans le vin, fait mal à certaines personnes, sur-tout à leur poitrine ; c'est pourquoi un demi-septier de vin pris ainsi, échauffera davantage qu'une chopine du même vin, bu à l'ordinaire.

Hippocrate, *Liv. II. de la Diéte, Chap. VI*, dit que de tous les vins, ceux qui sont noirs & rudes sont les plus secs, qu'ils ne passent pas, & qu'ils ne s'en vont ni par les selles, ni par les urines, ni par la salive ; qu'ils décomposent le corps, en ce que par leur chaleur ils consument son humidité. Il ajoûte que les vins noirs, mais un peu plus délicats, sont plus humides, qu'ils rempliſſent & lâchent mieux le ventre ; que ceux qui sont fort noirs & fort doux sont encore plus humides, qu'ils échauffent & rempliſſent en répandant leur humidité : que les vins blancs qui sont rudes échauffent & lâchent moins le ventre, qu'ils ne font uriner : que les vins légers & doux sont plus laxatifs & plus diurétiques, qu'ils humectent

CH. XXVIII. le corps & diminuent la force du sang : que le vin qui a de l'acide refroidit, maigrit & humecte : il refroidit & maigrit en entraînant l'humidité du corps ; & il humecte par le moyen de l'eau qui entre avec lui ; il ajoûte que le vin doux porte moins à la tête, & l'embarrasse moins que le vin vineux, mais qu'il trouble plus le foie & la rate qu'il fait grossir ; qu'il agit dans le premier intestin qu'il trouble, qu'il y fait bien, si ce n'est par rapport aux vents, parce que les vents causés par le vin, ne sortent pas aisément des intestins.

L'usage du vin comme médicament seroit fort utile dans bien des cas où il n'est pas employé, parce qu'on est extrême, en général : le Peuple ne veut pas s'abstenir de vin dans les maladies, & les gens à préjugés, qui sont en grand nombre, sont opposés à la tisane ; au contraire, les gens de l'Art accoutumés à combatre ces erreurs, n'emploient pas assez le vin en boisson, pour remede, & dans les médicamens des Malades. Galien, *Meth. Liv.* 10, *Chap.* 4, dit qu'il convient quelquefois de donner du pain trempé dans le vin, dans le frisson de la fiévre : Baillou, Médecin de Paris, dans son second Livre des Epidémies, loue

l'uſage du vin dans des cas ſemblables. CH. XXVIII.

Lorſque des Malades ont beſoin de vin à quelques égards, & qu'on craint cependant par rapport à la nature préſente de leur maladie, les effets du vin, je leur conſeille d'uſer après en avoir diſſipé l'eau-de-vie en quelque façon, en le verſant dans l'eau bouillante; je fais verſer le plus ſouvent une partie de vin dans trois parties d'eau bouillante; il faut non-ſeulement retirer auſſi-tôt du feu, mais il faut verſer le tout dans un vaiſſeau frais, que je fais même mettre dans de l'eau froide.

Je rends quelquefois cette boiſſon cordiale, en mettant le vin dans une terrine avec de la bourrache, & je fais verſer l'eau bouillante deſſus: j'y ajoûte quelquefois un peu de ſucre, ſelon le beſoin; ce qui fait une boiſſon agréable & ſalutaire.

Le vin change de nature, à quelques égards, par la chaleur, c'eſt pourquoi il n'eſt pas inutile de mettre du pain rôti dans le vin des Convaleſcens, comme on faiſoit autrefois; ce pain rôti n'y ſert pas ſeulement par la chaleur, il émouſſe auſſi l'acide du vin. Il n'eſt pas inutile non plus dans certains cas, comme dans des dévoyemens, de ferrer le vin,

CH. XXVIII. c'eſt-à-dire, d'y plonger pluſieurs fois du fer rougi au feu. Le vin ferré ainſi eſt bon pour raffermir les dents.

J'ai obſervé que le vin convenoit mieux, en général, dans les convaleſcences des pleuréſies, que dans celles des autres maladies, en général. Proſper Alpin, *de Præſagiendâ vitâ & morte*, *Liv.* 4, *Ch.* 13, dit qu'on obſerve un goût particulier pour le vin dans les pleuréſies; deſorte qu'il y en a qui jugent par ce déſir particulier pour le vin dans certains Malades, qu'ils ſont pleurétics. Il eſt certain que le kermès vaut mieux donné dans le vin, plus particuliérement dans les cas de pleuréſies, que dans les autres maladies, lorſque ce reméde a lieu.

Le vin eſt propre à détruire dans les médicamens, ce qui y eſt contraire au goût naturel, ſans détruire leurs qualités ſalutaires; au contraire il les augmente ſouvent, comme on peut le voir dans le Chapitre ſuivant. Le fils de Méſué vouloit qu'on fît tremper la rhubarbe dans le vin, avant que de l'employer dans les Médecines.

* *Cap.* 5, *de bel. Parth.* Appien-Alexandrin * rapporte que les Romains, dans la Guerre contre les Parthes, uſerent de mauvaiſes nourri-

tures dans ce Pays, manquans de vivres, ce qui leur causa une maladie épidémique, dont l'accident principal étoit une fureur de fouir la terre avec les mains, & de rouler de grosses pierres ; cet Auteur ajoûte que le reméde à ce mal, fut le vin, dont les Romains manquerent aussi. CH. XXVIII.

Il y a des occasions où il faut se servir du vin comme vomitif ; & dans ce cas il faut le faire boire, coup sur coup, pour qu'on n'ait pas le temps de le digérer, & que l'estomac s'en trouvant surchargé, le rejette ; ce qui convient, lorsqu'il faut en même-temps au Malade du cordial, & du fortifiant, comme dans certains cas rares de goutte froide dans l'estomac.

Le vin débarrasse les premieres voies des mauvaises humeurs & des matieres vermineuses ; c'est pourquoi quelques personnes se trouvent bien d'en prendre quelquefois, en petite quantité, mais pur, & le matin à jeun. Dans quelques Maisons où on éleve des Enfans, comme à l'Enfant-Jesus, on est dans l'usage de faire prendre ainsi aux jeunes Demoiselles, les premiers jours de Mai, un peu de vin blanc qu'on a infusé sur de l'absynthe.

CH. XXVIII. Le vin pris en une certaine quantité par les personnes qui n'ont point coutume d'en faire usage, est somnifere. Cette vertu calmante du vin en rend l'usage utile dans les coliques, bu chaud avec de la muscade & du sucre, & pris en lavement avec de l'huile de noix, ou avec de l'huile de rhuë : on fait chauffer un demi-septier de vin, & on le verse dans la seringue, dans laquelle on a mis auparavant huit onces d'huile de noix ; il faut avoir fait chauffer le vin auparavant, assez pour qu'il chauffe l'huile de noix qu'on y mêle.

Lorsque dans les violentes coliques de Peintres, il faut non-seulement calmer, mais qu'il est nécessaire aussi de purger l'humeur qui les cause, on prend deux pommes de coloquinte, qu'on coupe menu, & qu'on fait bouillir sept ou huit bouillons, dans une pinte de vin, & après avoir passé la liqueur, on la partage en deux, pour deux lavemens, à chacun desquels on ajoûte cinq onces d'huile de noix. On donne ces deux lavemens à quatre heures de distance l'un de l'autre.

Il faut commencer par faire vomir ces Malades avec de l'hypécacuana, & ensuite avec de l'émétique ; après les

avoir ainſi purgé par haut, on les purge par bas avec une demi-once d'électuaire diaphenix, deux gros de diaprun purgatif, & une once de ſyrop de noirprun : on délaye le tout dans une légere décoction d'une pincée d'anis, & de deux gros de ſéné mondé ; la doſe de tout cela doit être différente, ſelon l'âge & le tempérament du Malade. CH. XXVIII.

Il eſt à propos de ſçavoir que dans ces maladies il faut, en général, employer des purgatifs forts ; & il eſt à obſerver que rarement la ſaignée y convient. On doit traiter différemment les coliques cauſées par le vin frelaté avec le plomb : il y a eu des Marchands de vin aſſez criminels pour adoucir certains vins avec le plomb. Pour remédier au mal que cela cauſe, il faut faire prendre de l'huile, purger promptement, donner de la décoction de caſſe en grande doſe, & des tiſanes laxatives, où il faut mettre de l'alkali de tartre, ou de la ſoude ; enſuite on donne la poudre de Guttette, & la thériaque pour calmer ; & enfin on fait prendre le lait pour adoucir & pour rétablir.

Le vin pris ſobrement procure pluſieurs avantages pour conſerver la ſanté ; la nourriture du vin & du pain eſt celle

CH. XXVIII. qui fait le moins d'humeurs à purger. Les chûtes & les plaies ſont moins dangereuſes dans les gens yvres, parce que leurs fluides étant mêlés de vin, & d'une eſpéce d'eau-de-vie qui s'y forme par la chaleur naturelle, leurs fibres ſe trouvent fortifiées, & le ſang a plus de fluidité; ce qui fait une eſpéce de panſement interne.

Au lieu que dans un état d'appauvriſſement du ſang, ou de mauvaiſe qualité des liquides, les bleſſures ſont plus dangereuſes, comme elles le ſont en général, plus par un temps froid, que par un temps chaud, toutes choſes égales d'ailleurs.

Le vin eſt vulnéraire : on en fait le Baume Samaritain, en le mêlant avec de l'huile. On met ordinairement deux parties de vin & une partie d'huile; enſuite on fait bouillir enſemble, en remuant de temps en temps, & on laiſſe ſur le feu, juſqu'à ce que le vin ſoit diſſipé. On peut faire différemment, & ſur le champ, le baume ſamaritain, en employant différens vins, différentes huiles, & différentes proportions; le plus ſouvent on ſe ſert de l'huile de millepertuis. Il eſt des cas dans leſquels il ne faut pas faire bouillir, il ſuffit ſeulement de mêler le vin avec l'huile, &

on met alors moins de vin ; on en met au plus, autant que d'huile ; on prend le plus communément du vin blanc, lorſqu'on fait conſumer le vin : le rouge vaut mieux, lorſqu'on le mêle ſeulement avec l'huile ſans faire bouillir. On peut employer l'huile de noix dans les cas de brûlure ; l'huile d'olives peut ſuffire dans bien des cas. CH. XXVIII.

Le vin fortifie les nerfs, & dans ce cas on en augmente la vertu par celles de quelques plantes aromatiques. Des roſes de Provins & du ſumac bouillis dans du vin rouge, ſont un bon reméde pour les maladies qui viennent du relâchement des fibres, comme ſont les deſcentes, les pertes blanches des femmes, &c.

On ſe ſert utilement du vin pour réſolutif, dans pluſieurs cas, pour les parties membraneuſes & tendineuſes : on le fait chauffer avant que d'en baſſiner la partie ; on l'emploie quelquefois ainſi dans les inflammations des yeux, ou bien on le laiſſe quelque temps expoſé à l'air avant que de l'employer à cet uſage : le vin ainſi éventé ou chauffé, a perdu une partie de ſon eau-de-vie. On compoſe avec du vin des cataplaſmes qui ſont réſolutifs & fortifians : on

CH. XXVIII. fait bouillir de la mie de pain dans du vin, comme on le fait ordinairement, dans du lait pour les cataplasmes ordinaires.

Hippocrate dans le Livre qu'il a fait sur l'usage des choses humides, dit que le vin doux est fort bon pour les vieilles plaies, quand on s'en sert sans discontinuer; que le vin austere & dur, tant le blanc que le noir, doit être mis tout froid sur les ulceres, à cause de leur chaleur. Que tous les vins dont on se sert pour rafraîchir, soit qu'on les verse sur la plaie, ou qu'on les y fasse entrer, ou qu'on en applique avec des laines, doivent être froids comme l'eau la plus froide. Ce grand Médecin ajoûte que les choses qu'on veut rendre simplement astringentes, doivent être trempées dans le vin noir, comme les flanelles, les linges, les feuilles de bette, & celles du ciste femelle; il veut qu'on y trempe aussi celles qui doivent être encore plus astringentes & plus piquantes, comme le lierre, la ronce, le sumac, & la sauge; & enfin il dit qu'il en est de même des choses dont on se sert pour amollir, comme la farine cuite.

Le texte d'Hippocrate est corrompu

dans tous les Exemplaires de cet Auteur, où l'on lit *Κισσὸς*, au lieu de *Κίστος*: tous les Commentateurs d'Hippocrate ſont tombés dans cette faute, en traduiſant par *Hedera alba*, qui ne fut jamais, pour *Ciſtus flore albo*, dont parle Hippocrate. CH. XXVIII.

Au reſte, l'uſage du vin doit être différent dans les différens Pays, pour les différens tempéramens, & ſelon les différentes qualités des vins. Par exemple, les Relations de célebres Médecins nous apprennent que le vin étoit contraire à Naples dans les maux de gorge peſtilentiels, qui étoient, il y a environ un ſiécle, & qui étoient les mêmes que ceux qui ont fait mourir beaucoup d'enfans depuis quelques années en France & en Angleterre; & au contraire, on a trouvé en Angleterre que le vin eſt utile pour guérir cette maladie.

Severini, Médecin de Naples, a donné la Relation de cette ſquinancie maligne des Enfans (*Pædanchone maligna*,) qui fut en Italie dans le ſiécle précédent. On trouve dans *l'Hiſtoire des Maladies Epidémiques obſervées à Paris, en même temps que les différentes températures de l'air*, imprimée

CH. XXVIII. avec les Mémoires de l'Académie Royale des Science de 1746, & des années suivantes, la description de cette maladie pestilentielle qui paroît en France de temps en temps, depuis quelques années.

M. Chomel, Médecin de Paris, a donné en 1749 une *Dissertation Historique sur l'espece de mal de gorge gangréneux qui a régné parmi les Enfans l'année derniere.*

M. Fothergill, Médecin de Londres, a donné en 1748 une *Description du mal de gorge, accompagné d'ulceres, qui a paru ces dernieres années à Londres, ainsi qu'en differentes Contrées d'Angleterre.*

Le climat d'Italie est beaucoup plus chaud que celui d'Angleterre, & les vins d'Italie ont plus de liqueur que ceux dont on fait ordinairement usage en Angleterre; sçavoir ceux de Bordeaux & de Porto; d'ailleurs, les Anglois sont moins accoutumés à boire du vin, que ne le font les Italiens; il n'est pas étonnant que ces différences apportent des variétés par rapport aux effets du vin dans les maladies.

CHAPITRE XXIX.

Des Vins composés.

ON compose à Hambourg de toutes les sortes de vins, pour l'Allemagne, la Suéde, le Danemarck, la Pologne & la Russie. A Londres on fait des vins de France, & des vins d'Orient, comme ceux d'Espagne, pour l'Angleterre & la Flandre Autrichienne. On fait une espéce de vin muscat, si on met à tremper dans du vin blanc de la fleur de sureau; après avoir coulé on y ajoûte du sucre ou du miel pour l'adoucir suffisamment; on y met aussi un peu de sucre brûlé pour lui donner la couleur.

On fera du vin de Tockai, si on met de la lie de ce vin, ou une espéce de peau qui se forme dessus à la longue, avec du Vin de Champagne & du Malaga, quatre parties de Champagne, & une partie de Malaga.

Mais je dois m'abstenir de donner ces compositions, parce que ce n'est pas ici mon objet, qui n'est que de parler du vin médicinal, & parce que ce seroit contribuer à l'art de tromper; car il y en a qui vendent pour vins, des li-

CHAP. XXIX. queurs qu'ils ont compoſées, ſans y avoir mis une goutte de vin.

Le vin médicinal ſe prépare, ou par la fermentation du moût avec lequel on a mis dans le tonneau les drogues dont on veut lui communiquer les propriétés, comme on fait le vin d'eufraiſe; ou par infuſion à froid, comme lorſqu'on fait tremper de l'abſynthe dans du vin blanc, pour faire le vin d'abſynthe; ou par le feu en mettant les drogues en digeſtion dans le vin, comme on fait le vin anti-ſcorbutique.

On faiſoit autrefois uſage d'un vin compoſé, que Pline appelle *murena*, ou *myrrhina*, que nous appellons *hypocras*. C'eſt un bon ſtomacal, ſur-tout pour ceux qui ne boivent que de l'eau, ou qui boivent peu de vin; il ſe boit à la fin du repas, comme il y en a qui boivent à la fin du repas, un peu de vin pur, dans lequel ils ont fait fondre du ſucre.

L'hypocras eſt peu en uſage aujourd'hui depuis qu'on a fait venir d'Aſie, de Gréce & d'Eſpagne, différens vins qui valent encore mieux que l'hypocras. On a auſſi imaginé différens ratafiats qui ne valent pas les vins, ſoit ſimples, ſoit compoſés.

Pour

Pour faire de bon hypocras, on met dans deux pintes de vin, douze onces de sucre, deux gros de canelle, & deux onces d'amandes douces concassées. On laisse le tout dans une terrine à tremper pendant quelques heures; on le transvase plusieurs fois d'une terrine dans une autre. Ensuite on passe ce vin par une espéce de manche ou de chausse, qui s'appelle, à cause de cet usage, *manche d'hypocras*: c'est par corruption de langage qu'on dit, passer par la chausse d'Hippocrate. CHAP. XXIX.

On laisse reposer ce vin, & on le repasse pour l'avoir bien clair, ce qui fait qu'on le nomme *vin clairet.*

Si on veut le musquer un peu, il faut mettre deux grains de musc avec un peu de coton pour en faire un nouet, qu'on laisse tremper dans ce vin; ou bien on verse ce vin dans un entonnoir, dans le fond duquel il y a du coton musqué. Il y en a qui au lieu de vouloir l'hypocras musqué, lui communiquent un goût piquant, par le moyen du gingembre.

Pour varier les remédes, & les rendre plus efficaces, il faut souvent les mettre dans du vin, au lieu d'eau, c'est pourquoi on fait le vin de kinkina,

CHAP. XXIX. le vin d'abſynthe, le vin d'eufraiſe, & beaucoup d'autres.

Le plus efficace de ces vins compoſés eſt le vin anti-ſcorbutique de Dumouret, dont feu M. le Duc d'Orleans eut la bonté de me donner la recette, après avoir acheté ce reméde de ſon Auteur.

Pour le préparer il faut prendre de la racine de raifort ſauvage, douze onces; de la racine de bardane, cinq onces; du coclearia, du creſſon de fontaine, du beccabunga & de la fumeterre, de chacune deux bonnes poignées.

Il faut laver les herbes & nettoyer les racines, enſuite les couper menu, & les piler : on met le tout enſemble dans une cucurbite.

On y ajoûte trois onces de ſel ammoniac en poudre, & ſix onces de graine de moutarde, qu'on broye auparavant dans un mortier de marbre, en y verſant un peu de vin, comme ſi on faiſoit de la moutarde.

On verſe ſur le tout douze pintes de bon vin rouge ordinaire; on couvre la cucurbite de ſept ou huit papiers gris, que l'on attache autour du col de la cucurbite avec une ficelle; on met une tuile ſur la cucurbite, & on la place dans cet état ſur un petit feu, où on

la laisse pendant douze heures, en remuant de temps en temps ; ensuite on passe le vin en pressant fortement les drogues ; & on le renferme dans des bouteilles, qu'on bouche bien.

La façon d'user de ce remède, c'est d'en donner deux verres par jour, un le matin à jeun, & l'autre deux heures après soupé, dans le lit.

Le Malade doit rester couché pendant deux heures, après la prise du matin, & prendre un bouillon après ce temps là, avant que de se lever.

Il faut, pendant l'usage de ce vin qui fond, c'est-à-dire, qui excite une séparation des mauvaises humeurs, se purger tous les huit jours : on ne doit point prendre de vin préparé, le jour de la purgation.

On continue l'usage de ce vin plus ou moins long-temps, selon que la maladie est plus ou moins grande.

On peut quelquefois le discontinuer douze ou quinze jours, après l'avoir pris quinze jours ou trois semaines.

Il est bon de boire de l'eau de squine pendant ce temps ; on peut boire du vin avec. Il faut user d'alimens simples & doux ; le sel est très-contraire dans cette maladie. Il faut éviter de manger

des ragoûts & de la pâtisserie ; au reste il faut bien se nourrir.

On peut joindre à l'usage de ce vin préparé, celui de mon électuaire anti-scorbutique. *Voyez* page 319 de ce Volume.

CHAPITRE XXX.

Du Vinaigre.

LE vin, en aigrissant, perd beaucoup de bonnes qualités, mais il en acquiert de nouvelles, fort bonnes aussi, soit qu'on considere le vinaigre comme aliment, soit qu'on le prenne comme médicament.

Le vinaigre convient dans certains alimens, comme un levain qui sert à leur digestion : il empêche ainsi les indigestions alkalines, dans lesquelles on a des rapports d'œufs couvés, qui sont différentes des indigestions acides, dans lesquelles on a des rapports aigres ; il faut un traitement différent dans les unes, & dans les autres : par exemple, l'élixir de propriétés fait avec acide, est bon dans les indigestions alkalines, au lieu que l'élixir de propriétés fait avec alkali, convient mieux dans les

indigestions qui se manifestent par des aigreurs. CHAP. XXX.

Les Généraux Romains faisoient distribuer une portion de vinaigre à chacun de leurs Soldats ; ce qui étoit très-propre à rafraîchir les liqueurs du corps, échauffées, & à donner du ressort aux fibres relâchées par la chaleur de l'air & par la fatigue. En général, le vinaigre est aussi utile dans ces cas, pour les Pays chauds, que l'eau-de-vie l'est pour les Pays froids.

Le Collége des Médecins de Londres a conseillé aux Seigneurs de l'Amirauté d'Angleterre, d'accorder à l'équipage de chaque Vaisseau une certaine quantité de vinaigre de vin, parce que cette liqueur tempere le sel des alimens, & supplée au défaut des citrons ; mais il faut observer que le vinaigre de biere n'a ni le goût agréable, ni la vertu de celui qui est fait avec du vin.

On peut rendre le vinaigre plus propre à certains usages, en y faisant infuser certaines choses ; comme pour faire le vinaigre rosat, on cueille des roses épanouies, on en épluche les feuilles, & on les laisse sécher à l'ombre pendant deux ou trois jours ; ensuite on en prend une once, qu'on met Vinaigre rosat.

CHAP. XXX. dans une bouteille de verre avec une chopine de fort vinaigre ; on bouche bien la bouteille, & on la laiſſe expoſée au Soleil pendant une quinzaine de jours ; enfin on paſſe le vinaigre par un linge, en preſſant fortement ; enſuite on filtre ce vinaigre roſat par un papier gris.

On prépare de la même façon le vinaigre d'eſtragon, celui de fleurs d'œillet, celui de fleurs de romarin, celui de fleurs de ſauge, celui de fleurs de ſouci, celui de fleurs de ſureau, & celui d'ail.

Le ſecret des Vinaigriers de Paris pour faire le Vinaigre, eſt de mettre dans un vaiſſeau long qu'ils appellent *la flûte*, qui contient à peu près un demi-muid, du poivre long, du poivre de la Jamaïque, du gingembre, & quatre pintes de bon vinaigre bouillant : ils y mettent auſſi-tôt le bondon, & ils roulent continuellement ce tonneau juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi ; alors ils y mettent quatre pintes de la liqueur qui s'eſt épurée de la lie de vin, qu'ils ont enfermée dans des ſacs, & qu'ils mettent enſuite à la preſſe. Ils roulent encore quelque temps le vaiſſeau, & le laiſſent juſqu'au lendemain, qu'ils y

mettent encore de même, quatre pintes de vin de lie; ce qu'ils continuent de faire jusqu'à ce que la flûte soit pleine. Ils la laissent reposer; ensuite ils en tirent le vinaigre à clair de dessus la lie, qui, séchée & brûlée, fait un noir dont on se sert pour faire les encres d'Imprimeurs. Les Vinaigriers vendent aux Foulons de chapeau le marc de la lie de vin, d'où ils ont tiré la liqueur avec laquelle ils font ce vinaigre; desorte qu'il n'y a rien là de perdu. CHAP. XXX.

Le vinaigre simple, comme est celui d'Orleans, vaut mieux dans les alimens, qu'aucun des vinaigres composés: on compose aujourd'hui le vinaigre de tant de façons, que ce ne sont plus que des ragoûts aigres, qui ne valent pas le vinaigre naturel.

On ne doit composer le vinaigre que pour en faire un médicament, comme est le vinaigre scyllitique qu'on fait avec de l'oignon de Scille, qu'on écaille après en avoir ôté la peau; on fait sécher ces écailles à l'ombre, on en prend une once & demie, qu'on pile avec un pilon de bois dans un mortier de pierre; ensuite on les met dans une bouteille avec une chopine de fort vinaigre, on bouche bien la bouteille, Vinaigre scyllitique.

CHAP. XXX. & on la laisse exposée pendant quarante jours au Soleil ; enfin on passe ce vinaigre en pressant fortement, & on le garde dans une bouteille bien bouchée ; il ne faut pas remuer ce qui est au fond, lorsqu'on en versera.

Le vinaigre scyllitique pris en grande quantité, comme une cuillerée ou une cuillerée & demie, dans un gobelet d'eau chaude, fait vomir ; on le donne à la dose d'un quart de cuillerée, lorsqu'on a en vue seulement d'exciter par les crachats des pituites glaireuses : on joint quelquefois le vinaigre scyllitique à de l'huile d'amandes douces ; il convient bien de le donner à certains asthmatiques, dans du syrop de violettes.

Un Apothicaire doit toujours avoir dans sa boutique du vinaigre scyllitique, parce que c'est un bon reméde qu'il faut avoir pour le besoin ; & il n'y a point à craindre de s'en charger, parce qu'il se garde.

Ayant du vinaigre scyllitique, on peut faire sur le champ de l'oxymel scyllitique, en faisant cuire ensemble dans un vaisseau de terre, en consistance de syrop, deux parties du meilleur miel, & une partie de vinaigre scyllitique.

L'oxymel ſcyllitique eſt un reméde propre à diviſer les humeurs gluantes, & à ranimer les fibres affoiblies par une chaleur de fiévre lente : il eſt d'un grand ſecours pour faire cracher, lorſque les crachats ſont trop gluans, & que les parties n'ont pas aſſez de force pour les faire ſortir : il convient ſurtout à la ſuite des empyémes & des vomiques, particuliérement lorſque le Malade ſe plaint que ſes crachats ont un mauvais goût, ce qui vient de la pourriture, qui leur donne une qualité alkaline & volatile : au contraire, l'oxymel ſcyllitique ne convient point lorſque le Malade prend le lait, & lorſqu'il y a de l'acide développé dans les humeurs. La doſe de l'oximel ſcyllitique eſt une demi-cuillerée à caffé, dans trois cuillerées de tiſane. CHAP. XXX.

On fait l'oxymel ſimple, en faiſant cuire enſemble, comme un ſyrop, deux parties de miel blanc, & une partie de bon vinaigre. L'oxymel eſt un bon vomitif dans certaines occaſions : on en prend pour cela une bonne cuillerée dans un gobelet d'eau tiéde. L'oxymel.

Il y a eu dans le commencement de ce ſiécle, du temps de la peſte de Marſeille, un vinaigre fameux, ſous le nom

CHAP. XXX. Vinaigre des quatre Voleurs.

du *Vinaigre des quatre Voleurs* ; pour le faire, on prend des ſommités fraîches de la grande & de la petite abſynthe, du romarin, de la ſauge, de la menthe & de la rhuë, de chaque ſix gros ; des fleurs de lavande ſéche, une once ; de l'ail, du calamus-aromaticus, de la canelle, du girofle & de la noix muſcade, de chaque un gros ; on mettra en poudre ce qui peut y être réduit, & on coupera menu le reſte : on mettra le tout dans un bouteille, & on y verſera deux pintes de fort vinaigre ; bouchez bien la bouteille, & l'expoſez au Soleil pendant douze ou quinze jours ; enſuite paſſez ce vinaigre, en preſſant fortement le marc ; filtrez-le par le papier, & y ajoûtez deux gros de camphre diſſous dans l'eſprit de vin.

Ce vinaigre eſt un bon préſervatif extérieur contre le mauvais air, ſurtout lorſqu'on craint la contagion des maladies.

On a auſſi employé intérieurement pour cette peſte, un vinaigre dont on a appris la compoſition dans les Indes ; c'eſt pourquoi on l'a appellé *Vinaigre Indien* ; Pour faire ce vinaigre Indien, il faut prendre deux teſticules de bouc, nouvellement tué, & une livre de ſa

Vinaigre Indien.

peau coupée en petits morceaux, deux onces de camphre, une demi-livre de thériaque, une douzaine de gros citrons coupés en quartiers, de la rhuë, de la ſauge, du romarin, de l'hyſſope, de l'abſynthe, de la menthe, & de la racine d'angélique, de chacune une demi-poignée, groſſiérement coupée; des bayes de geniévre, & de la coriandre, de chaque deux poignées, ou environ une demi-livre, concaſſées. On fait infuſer le tout pendant huit à dix jours dans un vaiſſeau de terre bien bouché, & expoſé au Soleil; enſuite on diſtille dans un vaiſſeau de grès ou de verre, au feu de ſable. Il faut enfermer ce vinaigre anti-peſtilentiel dans un vaiſſeau de verre, & le bien boucher. CHAP. XXX.

Lorſqu'on mêle de l'eau avec le vinaigre, on en fait ce qu'on appelle *oxycrat*: les proportions de l'eau & du vinaigre qu'on mêle enſemble pour faire l'oxycrat, peuvent être différentes, ſelon les différentes circonſtances où on l'emploie, & ſelon la force du vinaigre: on y met ordinairement trois fois autant d'eau, que de vinaigre. L'oxycrat.

On peut auſſi, pour faire l'oxycrat, employer des eaux diſtillées, comme de

CHAP. XXX. roſes & de plantain, au lieu d'eau commune.

Le vinaigre eſt un acide huileux : l'eſprit ardent qu'on en tire par la diſtillation, en eſt une preuve ; deſorte qu'on peut dire que le vinaigre eſt un ſavon acide, propre à déſobſtruer les viſceres embarraſſés par une lymphe un peu gommeuſe : on ſçait que le vinaigre ſert à diſſoudre les gommes pour les purifier. Il y a des Praticiens qui recommandent de faire boire du vinaigre à ceux qui ſont malades d'une hydropiſie aſcite ; ce reméde ne peut convenir dans cette maladie, que lorſqu'elle a pour cauſe les obſtructions dont je viens de parler ; ce n'eſt pas un reméde dont je conſeille l'uſage, ſans mûr examen.

Le vinaigre réſiſte à la pourriture, en détruiſant l'alkalicité & la volatilité urineuſe où tendent les humeurs ; ce qui les diſſout quelquefois ; c'eſt pourquoi le vinaigre rallie leurs principes : il reſſerre en même temps les fibres, & il eſt aſtringent ; c'eſt ce qui le rend un reméde efficace dans les cas d'hémorragies. Lorſqu'un homme a un ſaignement de nez violent, & qu'il n'y a point

de danger à l'arrêter, on met autour du col du Malade, un mouchoir trempé dans de l'oxycrat; & lorsque l'hémorragie est opiniâtre, & qu'il y a à craindre pour la vie, on lui applique sur les bourses un autre mouchoir trempé de même dans le vinaigre. CHAP. XXX.

Dans les pertes de sang des femmes, lorsqu'il n'y a pas de danger à arrêter la perte, on leur met sur le bas-ventre, un linge trempé dans de l'oxycrat; & il y en a qui se servent pour cela d'une piéce de fil de chanvre écru, au lieu de linge : le chanvre a naturellement une qualité calmante, que n'a pas le linge, sur-tout celui de lin.

On a vu des femmes prêtes à expirer par des pertes de sang énormes, qu'on empêchoit de mourir, en les enveloppant jusqu'au col, dans un drap imbibé d'oxycrat.

Le vinaigre n'est pas bon pour arrêter le crachement de sang, parcequ'en général les acides sont contraires à la poitrine, & font tousser.

Tout le monde connoît l'usage qu'on fait du vinaigre, mis sous le nez, pour faire revenir les personnes qui sont évanouis, ou prêtes de tomber en foiblesse. Son odeur est dans ces cas,

CHAP. XXX. assez du goût de tout le monde.

Les acides s'opposent à la pourriture alkaline des chairs, c'est pourquoi le vinaigre est utile pour arrêter la pourriture urineuse de certains ulceres qui sont accompagnés d'une chaleur extraordinaire de la partie ; mais lorsque la partie n'a pas plus de chaleur qu'elle n'en doit avoir, & que l'ulcere a une autre odeur que celle qui tire sur l'urineux, ce qu'on ne peut exprimer, & ce que comprennent cependant bien ceux qui en ont l'expérience, les acides ne conviennent point : ils rendent pâles les chairs vives, ils les refroidissent, & la chaleur naturelle y étant affoiblie, le mouvement d'épuration, par lequel se fait la suppuration, cesse ou diminue ; ces inconvéniens sont encore plus grands, lorsqu'il s'agit de séparer les chairs mortes, des vives, en même temps qu'on en arrête la pourriture : les acides diminuant la suppuration, & arrêtant le dégorgement des chairs, ne procurent point la séparation des mortes. Dans ces cas, les sels moyens conviennent mieux pour arrêter cette pourriture, & on y préfere le plus souvent le sel ammoniac, parce qu'il est de tous les sels celui qui fait

le plus dégorger les chairs, parce que sa partie volatile remédie aux inconvéniens qui résulteroient du sel marin qu'il contient, qui arrête la pourriture, en fixant pour ainsi dire les humeurs, & en durcissant les chairs. CHAP. XXX.

On emploie le vinaigre en Pharmacie pour dissoudre & pour purifier les gommes; c'est un des plus forts dissolvans des substances terreuses & absorbantes : on dit que Cléopatre se servit du vinaigre pour dissoudre sa perle en présence de Marc-Antoine.

On fait un vinaigre pour le rousseurs du visage, & pour les dartres, avec un œuf frais qu'on met dans du vinaigre blanc : la coquille de l'œuf s'y dissout, ensuite on le creve pour le délayer dans le vinaigre; j'y fais quelquefois ajoûter de l'alun.

Hippocrate, dans son Livre de l'usage des choses humides, dit que le sel qui se tire du vinaigre, quand on le laisse évaporer à un Soleil bien chaud, est bon pour la galle, la lépre, les taches blanches, & sur-tout pour les ongles raboteux, parce qu'il les applanit avec le temps. Il ajoûte que ce sel de vinaigre guérit les verruës, & l'ordure des oreilles, qu'il amollit la peau, & qu'il

CHAP. XXX. ſeroit bon à d'autres uſages, ſi ſon odeur ne bleſſoit, particulierement les femmes ; & enfin qu'il ſeroit d'un grand ſecours contre la goutte, s'il n'ulcéroit pas la peau. Il finit cet article, en diſant que la lie de vinaigre a la même vertu, que ce ſel.

Le mêlange de l'huile & du vinaigre fait un reméde qu'on nomme *oxyrrhodinum* : deux parties d'huile roſat, & une partie de vinaigre eſt un bon reméde aux douleurs d'oreille ; ou l'huile de nénuphar avec jus de plantain & vinaigre. Il ne faut pas craindre d'uſer de vinaigre dans l'oreille, car le vinaigre convient à cette partie, en général, ſurtout dans les inflammations.

Le ſon bouilli dans du vinaigre & de l'eau, moitié vinaigre & moitié eau, eſt un bon reméde pour guérir les entorſes qui ſont avec chaleur, inflammation & douleur. Ce cataplaſme guérit les entorſes en cinq ou ſix jours ; il réuſſit d'autant mieux, qu'on le renouvelle plus ſouvent, comme quatre ou cinq fois chaque jour. On peut faire de ce cataplaſme pour un jour. Le vinaigre perd de ſon acidité ſur le pied : la tranſpiration des animaux viſe à l'alkalicité.

On fait un bon cataplasme résolutif pour les tumeurs des testicules & d'autres parties avec la farine de féve, cuite dans de l'oxymel. CHAP. XXX.

L'usage du vinaigre dans les lavemens est fort bon pour rafraîchir ; il ne faut mettre le vinaigre dans l'eau chaude, que lorsqu'on est prêt à prendre le lavement, pour que l'acide le plus subtile ne se dissipe point.

Le vinaigre mêlé avec du sel commun, & du fer en limaille, fait une espéce de mastic, impénétrable à l'eau.

Le vinaigre est un moyen dont les Anatomistes peuvent se servir pour découvrir certaines parties du corps, comme sont celles du cœur. On les laisse tremper long-temps dans le vinaigre, qui durcit & distingue les fibres ; desorte qu'on peut les détacher mieux par ce moyen, que par la cuisson, qui à la vérité rafermit aussi les fibres, & les distingue ; mais la cuisson les rend plus cassantes, que ne le fait le vinaigre, qui les marine.

CHAPITRE XXXI.

Du Vinaigre distillé.

POUR distiller du vinaigre, emplissez de bon vinaigre de vin, les deux-tiers d'une cornuë, ou d'une cucurbite de verre ou de grès; placez-la dans un plat de terre sur les deux barres du fourneau; empliſſez ce plat de sable, & après avoir ajusté au bec de la cornuë, ou du chapiteau, le col d'un récipient, faites la distillation à un feu doux, jusqu'à ce que ce qui reste ait à peu près la consistance de syrop épais, alors délutez les jointures, vous trouverez dans le récipient le vinaigre distillé.

Lorsqu'on veut avoir le vinaigre distillé, plus fort, il faut recevoir à part l'eau qui vient dans le commencement de la distillation; il faudroit même pour l'avoir plus acide, que n'étoit le vinaigre qu'on a mis dans la cornuë, en séparer aussi la partie spiritueuse qui en distille après l'eau, parce que cette partie spiritueuse qui tient de la nature de l'esprit de vin, adoucit l'acide du vinaigre, qui distille ensuite lorsqu'on

les reçoit dans un même vaisseau. CHAP XXXI.

J'ai dans quelques occasions employé avec succès de fort vinaigre blanc, que j'ai imaginé de dulcifier avec l'esprit de vin, comme on dulcifioit les esprits acides minéraux. Vinaigre dulcifié.

Par la distillation du vinaigre, il vient d'abord une eau insipide, ensuite une eau un peu aigre, un peu d'esprit, & enfin ce qu'on appelle *le vinaigre distillé*. Si on continue la distillation, il vient une huile; & si on calcine ce qui reste dans la cornuë, on en tire un alkali de tartre. Si on distille seulement jusqu'à ce que ce qui reste soit d'une consistance mielleuse, & qu'on le laisse refroidir, on trouvera sous cette matiere des cristaux de la nature du tartre.

On ne sçait pas bien pourquoi on fait le vinaigre distillé; car si c'est pour l'avoir plus fort, on se trompe; ce qu'on conçoit par ce que je viens de dire; si c'est pour l'avoir plus agréable, c'est une autre erreur: il faut même donner beaucoup de soin à gouverner le feu, pour que le vinaigre distillé n'ait pas le goût d'empyreume; si on distille le vinaigre pour l'avoir clair & blanc, il n'y a qu'à avoir de bon vinai-

CHAP. XXXI

gre blanc d'Orleans, & le filtrer : un bon vinaigre blanc naturel, qui n'ait point passé par le feu, est meilleur en général qu'un vinaigre distillé, qui d'ailleurs se conserve moins que le vinaigre naturel.

Il y en a qui ajoûtent quelquefois au vinaigre, avant que de le distiller, un peu de sel ammoniac, qui fortifie, pour ainsi dire, & aiguise l'acidité du vinaigre.

Vinaigre concentré par la glace.

On peut employer un moyen naturel de rendre le vinaigre plus fort ; c'est une concentration du vinaigre par la gelée : si on expose du vinaigre à l'air pendant une forte gelée, il s'y forme une glace, qui est la partie aqueuse du vinaigre ; ainsi on en peut séparer la partie la plus acide qui n'est point gelée. Ce vinaigre concentré est plus fort que le vinaigre distillé, & il peut se conserver trois mois.

Vinaigre radical.

Pour avoir un vinaigre plus acide ; il faut en faire ce qu'on appelle *le vinaigre radical*. On prépare le vinaigre radical, en versant du vinaigre sur du verdet en poudre, assez pour l'humecter ; ensuite on fait sécher ce verdet, puis on l'humecte de nouveau, & on le fait resécher, ce qu'on répete plu-

sieurs fois ; & plus on le réitere de fois, plus le vinaigre radical sera acide. Enfin, après avoir fait sécher la derniere fois le verdet, on le met dans une cornuë qu'on place dans un fourneau à feu nud ; on fait peu de feu d'abord, pour faire distiller l'eau qu'on rejette ; ensuite on augmente le feu pour faire distiller dans le récipient l'acide du vinaigre qui étoit concentré dans le verdet, & avec lequel il faisoit une espéce de vitriol bleu, ou cuivreux. CHAP. XXXI.

On peut faire un vinaigre radical d'une autre façon : dans du vinaigre distillé, ou autre, on met de l'alkali fixe, autant qu'il en faut pour le saouler ; on fait évaporer toute l'eau à une douce chaleur, c'est-à-dire, jusqu'à ce que ce qui reste ait acquis une consistance mielleuse ; alors mettez-y de l'acide vitriolique, tant qu'il y excitera de la fermentation ; ensuite distillez le mêlange, il viendra un vinaigre radical. L'acide du vinaigre s'attache à l'alkali ; la chaleur dissipe l'eau, & l'acide de vitriol procure la distillation acide du vinaigre. Il ne faut cependant pas croire que ce vinaigre radical soit pur, il est mêlé d'acide vitriolique, qui est rendu sulfureux par sa combinaison, avec un

CHAP. XXXI. peu d'huile qu'il trouve dans le vinaigre.

Ce qui reste dans le fond de la cornuë ou de la cucurbite contient un sel composé de l'acide vitriolique & de l'alkali ; c'est un tartre vitriolé, si on a employé l'alkali du tartre.

Il y en a qui avec Stahl estiment beaucoup les pénétrations des métaux par le vinaigre. Isaac le Hollandois dit dans son Traité des Sels & des huiles des Métaux : » En un mot, mon fils, » il faut que vous sçachiez que les es- » prits du vinaigre sont de toutes fa- » çons les plus subtils..... ils se fixent » aisément dans les choses auxquelles » ils sont joints ». *Breviter, mi fili, scias spiritus aceti, omnium in toto modo esse subtilissimos..... facilè figuntur apud res illas quibus junguntur.*

Il y a le vinaigre d'antimoine de Basile Valentin : pour le faire, prenez six livres d'antimoine crud en poudre fine, de l'eau de pluie distillée, quatorze livres ; empliſſez-en la moitié d'une cucurbite de verre ; bouchez-la bien, & la mettez dans le fumier, où vous la laisserez, jusqu'à ce qu'il se soit formé une espéce d'écume à la surface.

Alors débouchez la cucurbite, cou-

vrez-la d'un chapiteau, dont le bec ſoit long; ajuſtez-y un récipient dont le col ſoit court, deſorte que le bec du chapiteau ſoit dans le fond du récipient; faites la diſtillation au feu de ſable doux d'abord, & qu'on augmentera enſuite pour faire ſublimer de l'antimoine. CHAP. XXXI.

On broyera ce ſublimé avec ce qui ſera reſté dans la cucurbite, & on y reverſera l'eau qui en ſera diſtillée, & on remettra de même à diſtiller dans la même cucurbite; ce qu'on réïtérera trois fois.

Chaque opération demande trois jours & trois nuits à feu continuel. Le vinaigre qui diſtille après l'eau, eſt à peu près de la force du vinaigre diſtillé ordinaire.

On verſe ce vinaigre ſur de nouvel antimoine en poudre, juſqu'à la hauteur de trois doigts; on met en digeſtion au bain-marie, ou ſur les cendres chaudes, pendant douze jours: le vinaigre ſe colorera en rouge.

On filtrera ce vinaigre d'antimoine coloré, & on le diſtillera au bain-marie; ce qui reſtera donnera à l'eſprit de vin une teinture, qu'il faut rendre plus foncée par la diſtillation d'une partie. Ce qui reſte eſt la *teinture*, ou *huile*

CHAP. XXXI. *d'antimoine de Basile Valentin*; il l'appelloit aussi *Baume de vie*.

Cette huile d'antimoine est propre à purifier les liqueurs du corps, elle agit par la transpiration. Je n'en ai pas l'expérience, mais je la juge très-efficace, parce qu'elle tient beaucoup de la nature d'une préparation d'antimoine que j'indiquerai dans la suite, & qui est le sudorifique le plus certain que je connoisse.

Respour, dans son petit Traité, intitulé, *le Retour d'Hermès*, fait dire à Hermès, que les choses les plus aigres deviennent douces par artifice; que le vinaigre commun contient en soi une douceur admirable, & qu'on l'en peut extraire, en le faisant distiller tant que les féces demeurent au fond, lesquelles étant desséchées de leur flegme, à lente chaleur, doivent être exposées à l'air, tant qu'elles se mettent en partie, en huile, qu'il faut filtrer, puis congeler en un sel fort & doux, qui a la vertu de corriger les vins gâtés & les eaux puantes.

CHAPITRE

CHAPITRE XXXII.

Du Vin Emétique.

POUR faire le vin émétique, mettez dans un matras une once de safran des métaux & une once de verre d'antimoine concassé ; versez dessus une pinte de bon vin blanc ; bouchez bien le matras, & le mettez au Soleil ou sur les cendres chaudes, ou sur un bain de sable qui n'ait que la chaleur du fumier ; laissez le tout dans cet état pendant vingt-quatre heures, remuant quelquefois le matras entre les mains.

Ensuite filtrez-en, à peu-près la moitié ; c'est le vin émétique qu'il faut filtrer une seconde fois, ou bien il faut avoir mis un double papier pour le filtrer, afin qu'il ne s'échappe pas quelques petites parties du safran des métaux ou du verre d'antimoine, ce qui pourroit causer de fâcheux accidens à ceux qui prendroient le vin émétique.

Vin émétique trouble.

On verse par inclination le reste du vin qui est dans le matras ; c'est ce qu'on appelle *vin émétique trouble.*

On garde ce qui reste dans le matras, pour s'en servir à faire encore dans le

CH. XXXII. besoin, du vin émétique, après l'avoir fait sécher, & après l'avoir mis en poudre, plus fine chaque fois.

Vertus. L'usage du vin émétique est à estimer dans bien des cas, comme dans ceux de léthargie, d'apoplexie & d'engourdissement, surtout lorsqu'il faut faire vomir, & quand l'émétique ordinaire n'a point cet effet lorsqu'on le désire.

Le vin émétique est à préferer à tous autres remédes vomitifs, lorsqu'en même-temps qu'il faut évacuer, on a besoin d'être ranimé, & de prendre quelque chose de spiritueux & de cordial; c'est pourquoi il est bon d'en mettre quelquefois un peu dans les médecines ordinaires pour ceux qui ne digerent pas bien les médecines; c'est souvent une bonne pratique de donner avec les médecines, quelque chose de cordial.

Le vin émétique n'est pas autant en usage qu'il le seroit, s'il étoit partout bien préparé, & uniformement. Les uns le font avec le verre d'antimoine, les autres prennent pour cela le foie; & le plus grand nombre y emploie le safran des métaux. Il y en a qui se servent de vin d'Espagne, au lieu de vin blanc de France, parce qu'il se conserve mieux.

On differe encore plus dans les pro-

portions du vin & de ces préparations d'antimoine ; les uns n'en mettent qu'une once dans chaque pinte de vin, & d'autres en mettent jusqu'à quatre. La Pharmacopée de Paris prescrit quatre onces de safran des métaux pour une pinte de vin blanc, & celle de Berlin une once seulement. CH. XXXII.

De ces différences dans les préparations du vin émétique, naissent les différences par rapport aux doses de ce reméde ; il y a des Auteurs qui ne le prescrivent qu'à la dose d'un scrupule ; & d'autres recommandent d'en faire prendre jusqu'à trois onces, par la bouche, même dans les cas ordinaires.

Il seroit fort utile pour le Public, pour les Apothicaires & pour les Medecins, qu'on fît partout le vin émétique de la même façon, comme on fait le tartre émétique ; l'usage en seroit plus sûr pour les Médecins & pour les Malades.

Il est avantageux que le vin soit fort émétique, pour pouvoir être donné en petite dose, parce qu'on a plus besoin de faire vuider, & de ranimer par le vomitif, que par le spiritueux ; d'ailleurs il y auroit souvent de l'inconvénient à faire prendre une certaine quantité de vin aux Malades : c'est pourquoi

CH. XXXII il eſt bon d'employer le verre d'antimoine dans la préparation du vin émétique, parce que le verre d'antimoine eſt plus émétique que ne l'eſt le ſafran des métaux ; mais le ſafran des métaux ayant auſſi la propriété de corriger la qualité des humeurs & de les porter par la tranſpiration, il eſt à propos de le faire entrer dans la compoſition du vin émétique, comme il entre dans celle du tartre émétique. Le vin & le tartre émétique ſeront également compoſés de verre d'antimoine & de ſafran des métaux : dans l'un, le vin tiendra lieu du tartre ; & dans l'autre, le tartre tiendra lieu du vin : ce ſeront deux émétiques ſemblables, ſi ce n'eſt que l'un eſt en forme ſéche & ſaline, & l'autre en forme liquide & ſpiritueuſe. Et enfin on ſera ſûr de l'un comme on eſt ſûr de l'autre, lorſqu'on préparera uniformement l'un comme l'autre.

Cette uniformité dans la préparation des remédes ſeroit fort à déſirer ; c'eſt pourquoi à Londres il y a un lieu public où l'on compoſe les principaux médicaments, que les Médecins ordonnent le plus ordinairement pour la guériſon de leurs Malades, comme on compoſe publiquement à Paris la thériaque.

CH. XXXII.

La doſe du vin émétique préparé comme le tartre émétique, eſt depuis trois gros juſqu'à une once : il y a des gens robuſtes & difficiles à émouvoir, & des cas extraordinaires, comme ſont ceux de léthargie & d'apoplexie, pour leſquels on augmente extraordinairement la doſe.

La façon la plus ſûre de donner le vin émétique, c'eſt d'en faire prendre la doſe qu'on juge néceſſaire, en deux ou trois priſes, à une heure de diſtance l'une de l'autre, obſervant, ſi les effets de la premiere & de la ſeconde priſe étoient aſſez conſidérables, de ne pas faire prendre le reſte. On fait boire de l'eau tiéde, une demi-heure ou trois quarts d'heure après chaque priſe, & chaque fois qu'on fait des efforts inutiles pour vomir, ou chaque fois qu'on va à la ſelle. On ne donne point de bouillon entre les priſes, mais ſeulement une heure & demie après la derniere priſe. *Voyez* le Chapitre du Tartre émétique.

On ne met qu'un gros de vin émétique dans une médecine pour l'animer, & on en donne juſqu'à deux onces & demie dans un lavement ; & même on emploie le vin émétique trouble pour les lavemens, au lieu qu'on ſe ſert du vin émétique filtré, pour prendre par la

CH. XXXII. bouche, si ce n'est dans des cas desespérés où tous les remédes sont sans effet, alors on peut faire prendre le vin émétique trouble, même par la bouche.

Le vin émétique est d'un bon usage dans les Armées & dans les Hôpitaux, parce que le même verre d'antimoine & le même safran des métaux peuvent donner plusieurs fois la vertu émétique; après quoi il faut les calciner, & ils servent tout de nouveau. Il ne faut pas croire que la propiété qu'ont ces préparations d'antimoine, de rendre émétique le vin, cesse tout d'un coup: elle va en diminuant: elles peuvent donner la vertu émétique à une quantité de vin, plus grande les premieres fois, que les dernieres, parce qu'il s'y forme une espéce d'incrustation.

Le vin émétique est bon pour les yeux: on sçait que le vin y est fort bon en général: l'antimoine crud, le safran des métaux & le verre d'antimoine sont naturellement salutaires aux yeux, de sorte que le vin émétique est un remède convenable pour fortifier la vûe & soulager les yeux dans plusieurs maladies de cet organe.

CHAPITRE XXXIII.

Collyre de Lanfranc.

POUR faire le collyre de Lanfranc, prenez de l'aloës & de la myrrhe en poudre, de chacun deux ſcrupules ; verſez-y un peu de vin en broyant ; ajoutez-y un gros de verdet & deux gros d'orpiment ; faites du tout une eſpéce de pâte que vous broyerez ; verſez-y peu à peu, une chopine de vin blanc, & ajoûtez-y des eaux diſtillées de plantain & de roſes, de chaque trois onces. Enfermez ce collyre dans une bouteille, que vous ſecouerez chaque fois que vous en prendrez.

Ce collyre eſt efficace pour la guériſon des ulceres des yeux, pour ceux des paupieres & de la cornée : on en douche l'œil, trois ou quatre fois par jour ; on y laiſſe deſſus la petite compreſſe avec laquelle on l'a baſſiné ; & on met par-deſſus une autre compreſſe ſéche ; on imbibe quelquefois un peu cette compreſſe avec de l'eau roſe ſeulement, ou avec de l'eau de plantain & un peu d'eau-de-vie. Ce traitement doit être fait différem-

CH. XXXIII. ment, selon le différent dégré de la maladie de l'œil.

On se sert utilement du collyre de Lanfranc pour les maux de gorge qui sont avec ulcération, & pour les ulcéres scorbutiques de la bouche. On panse souvent la bouche des enfants affectée de ces ulceres, avec un petit linge attaché au bout d'un petit bâtonnet, en forme de pinceau, qu'on met dans la phiole où est le collyre.

On mêle quelquefois ce collyre avec du miel rosat. Il est d'un grand usage pour les ulcéres qui se forment dans la bouche des vérolés pendant la salivation. Ces malades doivent toujours se laver la bouche avec de l'eau de guimauve, avant que de boire, soit du bouillon, soit de la tisanne; & il faut qu'ils portent souvent du collyre sur les parties de la bouche qui leur font douleur, parce qu'il y a ulcération: par ce moyen, on prévient la chute des dents & la corrosion des muscles; il se forme à la suite de cette corrosion des cicatrices, qui empêchent les mouvements de la machoire; ce sont les accidents auxquels sont exposés ceux qui salivant par l'usage du mercure, n'ont pas pansé ces ul-

cères avec le collyre de Lanfranc, & qui Ch. XXXIII
ne se sont pas lavé la bouche assez souvent avec de l'eau de guimauve. Lorsqu'il y a une grande puanteur de la bouche, ils doivent se la laver avec de l'eau & un peu d'esprit de vin ; il faut aussi suspendre à propos l'usage du mercure, & entretenir le ventre libre, & purger suffisamment. *Voyez* dans le second Tome, le Chapitre de l'Usage du Mercure dans les maladies vénériennes.

Le collyre de Lanfranc peut aussi être employé utilement, pour le pansement des ulcéres des autres parties du corps, sur-tout si ces ulcéres sont vénériens, & qu'il soit besoin de les nettoyer & d'empêcher qu'ils ne s'étendent ; il faut laver ces ulceres, deux fois le jour, avec ce collyre, & appliquer dessus un plumaceau avec du suppuratif ; & si l'ulcere est vénérien, on mêle au suppuratif, du mercure doux en poudre, ou du précipité rouge, s'il y a des chairs qu'il faut consumer plus promptement que par une suppuration ordinaire ; & on couvre le tout d'un morceau de linge, sur lequel on a étendu un peu de diachylon. Il faut outre cela purger souvent, & observer un régime sobre & doux.

CHAPITRE XXXIV.

De l'Eau-de-vie.

LE vin donne par la distillation une liqueur, dont les vertus connues par une longue expérience, lui ont mérité le nom d'*Eau-de-vie*. Pour faire de l'eau-de-vie, on emplit la moitié d'une cucurbite, de vin qui soit fait, & qui cependant ne soit pas trop meur. On couvre la cucurbite de son chapiteau, & on place l'alambic dans un fourneau à feu nud ; on ajuste un récipient au bec de l'alambic, & les jointures lutées, on fait la distillation d'environ la cinquiéme partie du vin qu'on a employé, plus ou moins, selon la qualité du vin ; c'est-à-dire, on distille de l'eau-de-vie, jusqu'à ce que ce qui distille n'en ait plus le goût ; alors on change de récipient, & on continue la distillation, jusqu'à ce que la liqueur qui distille, commence à avoir une odeur de feu, ou d'empyreume. Alors on cesse la distillation, on vuide la cucurbite, on y remet du vin, auquel on ajuste la liqueur qui a distillé en second lieu, ensuite on en fait la distillation de la façon que je viens de

l'expliquer, gardant toujours la seconde eau, pour verser sur le vin chaque fois qu'on en distille pour faire l'eau-de-vie. CH. XXXIV.

Il faut que le chapiteau de l'alambic soit avec son réfrigérent, & il faut avoir soin d'y renouveller l'eau, à mesure qu'elle s'y échauffe, & si on faisoit la distillation du vin dans un alambic de verre sans réfrigérent, il faudroit avoir soin de mettre de temps en temps sur le chapiteau un linge mouillé d'eau froide.

On peut distiller ainsi de l'eau-de-vie, de toutes sortes de liqueurs spiritueuses, comme du cidre, de la biere, & des grains fermentés; on peut aussi tirer de l'eau-de-vie du marc des raisins, lorsqu'il a fermenté assez pour avoir une odeur vineuse: on peut aussi tirer de l'eau-de-vie, de la melasse, qui est un sucre qui ne peut se cristalliser en pains; on en met une livre dans dix-huit pintes d'eau avec un peu de levûre de biere, pour en hâter la fermentation; il s'en forme une liqueur vineuse, dont on fait la distillation. Il n'en faut tirer qu'une huitiéme partie d'eau-de-vie; cette eau-de-vie est bonne pour les Vernisseurs.

Si on garde long-temps ce qui reste de cette distillation, il s'aigrit & il s'en fait un vinaigre assez fort, sur lequel il

CH. XXXIV. se forme une espéce de peau, qui séche au Soleil, devient extrêmement dure.

Pour distiller à propos l'eau-de-vie, il ne faut pas employer un feu trop fort, mais il ne le faut pas trop foible non plus, même dans le commencement de la distillation : il y a en cela un point à prendre, que l'usage apprend.

Ce qui reste dans la cucurbite après la distillation de l'eau-de-vie du vin, a un goût aigre de verjus. J'ai souvent vû nager des larmes d'huile sur cette liqueur qui reste dans la cucurbite après la distillation du vin en eau-de-vie ; c'est ce qu'on nomme *huile de vin*. L'huile de vin est fort connue, & en usage en Allemagne ; cette huile est efficace pour fortifier les nerfs ; elle a une mauvaise odeur & un goût très-désagréable ; ce mauvais goût de l'huile de vin n'est point une odeur de feu, une odeur d'empyreume, c'est une espéce d'odeur de fromage pourri.

Le vin & tout ce qui lui appartient par quelqu'endroit, comme est le moût, l'eau-de-vie, l'esprit de vin, le vinaigre, la lie, le tartre, contiennent de cette huile, qui est recherchée par quelques Médecins Chimistes, comme un remède propre a rétablir les Convales-

cents. Dippel connu par la découverte CH. XXXIV.
du bleu de Prusse, par l'huile de corne de cerf rectifiée & par d'autres belles expériences Chimiques, attribue à l'huile du vin, une grande vertu cordiale.

Si on prend du moût nouvellement exprimé du raisin, & qu'après l'avoir filtré, on en fasse évaporer une partie à feu doux; après avoir été laissé quelque temps dans un lieu sec & frais, il s'y formera quelques cryſtaux qui auront un goût légerement acide, & il nagera sur la liqueur une matiere huileuse d'un goût agréable.

Le résidu de la distillation du vin mêlé avec de l'eau commune, ou celle qu'on en a tirée & distillée de nouveau, fournit une huile claire; l'eau-de-vie laisse aussi un résidu après la distillation de l'esprit de vin; ce résidu mêlé avec de l'eau, donne une huile, comme fait le résidu du vin. Kunkel rectifiant de l'esprit de vin par trois distillations, & y ajoûtant de l'eau à chaque distillation, a trouvé enfin des gouttes d'huile sur ce qui restoit dans la cucurbite.

Si on met de l'esprit de vin avec quatre ou cinq fois autant d'eau dans un matras à long col, de sorte que le matras soit plein jusqu'à la moitié du col,

CH. XXXIV. & qu'on le laisse long-temps débouchée dans un lieu frais, alors les parties huileuses de l'esprit de vin s'en détachent peu à peu, & nagent sur la liqueur.

Lorsqu'on fait la distillation de la liqueur anodine d'Hoffman, il vient une huile, qui est une huile de vin pénétrée de l'acide du vitriol.

Kunkel & d'autres ont tiré par la distillation une huile du sel de Saturne fait avec le vinaigre : cette huile vient surtout du vinaigre.

La lie de certains vins est ce qui donne le plus d'huile, quand après en avoir tiré ce qu'il peut fournir d'eau-de-vie, on verse dessus beaucoup d'eau, & qu'on distille de nouveau.

Il y a une façon singuliere & inconnue de tirer l'huile du tartre ; il faut mettre peu à peu du tartre crud avec de la liqueur alkaline de tartre, qu'on nomme vulgairement l'*huile de tartre par défaillance*; lorsque cette liqueur alkaline du tartre est assez chargée de l'acide du tartre crud, il se forme à la surface de ce mêlange une liqueur noire ; alors il faut verser le tout dans de l'eau, & en faire la distillation très-doucement : il distillera d'abord un peu d'esprit de vin, puis une huile jaune, qu'on

peut rectifier pour l'avoir claire. CH. XXXIV.

Gui de Chauliac, ſçavant Médecin de Montpellier, faiſoit diſtiller du vin juſqu'en conſiſtance mielleuſe ; enſuite il reverſoit ſur ce réſidu ce qui en avoit diſtillé, & il mettoit le tout en digeſtion pendant ſix ſemaines ; il ſe formoit à la ſurface une huile verte, qui eſt l'*eſſence de vin de Guidon.* Il paroît que ce Gui de Chauliac étoit preſqu'auſſi verſé dans la Pharmacie & même dans la Chimie, que dans la Chirurgie, dont il eſt regardé comme le meilleur Guide, ſurtout pour les Etudiants.

Paracelſe, qui a encore mieux écrit de la Chirurgie, que de la Chimie, faiſoit digérer du vin pendant deux mois dans du fumier de cheval ; par ce moyen il ſe formoit à la ſurface du vin une huile, & ce qui étoit deſſous avoit perdu ſa qualité, ſur-tout par la ſéparation de cette huile ; c'eſt principalement cette huile qui entre dans la compoſition de l'eſprit de vin ; plus l'eſprit de vin eſt naturellement huileux, plus il eſt inflammable, & meilleur il eſt.

Il y a des précautions à prendre dans la diſtillation du vin, comme dans toutes les opérations ; quelquefois on ne peut tirer que peu d'eau-de-vie du même vin,

CH. XXXIV. dont on en a beaucoup tiré, quoiqu'il semble qu'on ait opéré de même ; j'ai vû quelquefois que de remuer seulement la cucurbite sur le fourneau faisoit cesser la distillation : il faut faire attention à ne pas ébranler l'alambic, lorsqu'on change de récipient.

On peut avoir l'esprit du vin, ou l'eau-de-vie par le froid, c'est-à-dire, par la gelée : la partie aqueuse du vin se gêle, & la partie spiritueuse reste fluide. Paracelse dit que cette partie spiritueuse du vin n'est point un esprit ordinaire, une eau ardente ; il l'appelloit *Essentia vini*, *vinum essatum*, *alkool & archidox*. Il faut remarquer que ce Médecin, pour tirer cette eau-de-vie, mettoit le vin dans des vaisseaux bien bouchés en digestion, avant que de le mettre à la gelée.

Si on a de mauvaise eau-de-vie de cidre ou de biere, & si l'on a de l'eau-de-vie qui ait contracté quelque mauvais goût ou quelque mauvaise odeur, on peut les corriger, en les noyant pour ainsi-dire, dans une grande quantité d'eau & les distillant ; ce qu'on réitere, jusqu'à ce qu'on ait de bonne eau-de-vie.

L'eau-de-vie est d'une grande utilité en Médecine, plutôt pour l'extérieur

que pour l'intérieur ; il y a eu cependant des hydropiques qui ſe ſont guéris par un uſage moderé, mais journalier de l'eau-de-vie ; ces hydropiſies étoient vraiſemblablement cauſées moins par la mauvaiſe qualité des humeurs qui fiſſent des obſtructions, que par l'apauvriſſement des liqueurs du corps, & par la foibleſſe de ſes fibres. CH. XXXVI.

J'ai auſſi vû des perſonnes, qui lorſqu'elles étoient tombées en défaillance avec quelques mouvemens convulſifs, n'en revenoient point par l'eau des Carmes, ni par l'eau Impériale, & qu'une cuillerée d'eau-de-vie commune rétabliſſoit dans l'état naturel.

L'uſage extérieur de l'eau-de-vie eſt bien plus général que n'eſt l'intérieur : tout le monde connoît l'uſage qu'on fait extérieurement de l'eau-de-vie ; je ferai ſeulement obſerver qu'il ne faut pas employer pour les plaies d'autre eau-de-vie que de l'eau-de-vie de vin. Je ne penſe pas comme Ludovic, qui dit, *Diſſert. de ſelect. remed. in genere*, qu'on peut ſe ſervir de l'eau-de vie de grain, lorſqu'il s'agit de remédes, ſoit pour prendre intérieurement, ſoit pour appliquer extérieurement ; le ſentiment de Ludovic ſur cela eſt à rejetter, il ne faut em-

CH. XXXIV. ployer que l'eau-de-vie de vin pour la santé. En général, il faut toujours choisir ce qu'il y a de meilleur en fait des remédes, soit pour prendre intérieurement, soit pour appliquer extérieurement.

Il n'y a que pour les préparations anatomiques qu'on doit préférer l'eau-de-vie de grains à l'eau-de-vie de vin : l'eau-de-vie de vin est sujette à brunir ces préparations, au lieu que l'eau-de-vie tirée de la biere conserve sa transparence. Lorsqu'on veut conserver une piéce anatomique, il faut d'abord la laver dans de l'eau, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire, ensuite on la lave dans de l'eau-de-vie de vin pour en ôter toute l'eau, enfin on la met dans de l'eau-de-vie de biere dans un vaisseau qu'on bouche bien. Il faut auparavant y faire fondre un peu de sucre candi, qui rend sensible la couleur naturelle des chairs : il y en a qui y mettent de l'alun, qui, comme je l'ai dit, clarifie les liqueurs. J'ai envie d'éprouver à y mettre du nitre, qui est le sel qui en général donne le plus de couleur aux choses, ce qui l'a fait nommer en Chimie le *sel teignant*. *Voyez* p. 209.

On emploie souvent pour l'exterieur l'eau-de-vie camphrée, qui se prépare fort aisément. On dissout du camphre

dans de l'eau-de-vie, plus ou moins, selon que la partie pour laquelle on destine l'eau-de-vie camphrée est plus ou moins douloureuse & membraneuse, ou nerveuse : on fait ordinairement l'eau-de-vie camphrée avec deux gros de camphre qu'on dissout dans une chopine d'eau-de-vie.

On fait quelquefois fondre dans l'eau-de-vie du sel ammoniac au lieu de camphre, lorsqu'il s'agit de résoudre plus vivement, comme pour certaines enflures, &c.

Si on fait une dissolution de perles orientales ou de nacre de perles par de bon vinaigre blanc, ou par du vinaigre distillé à propos, & qu'ensuite on laisse la dissolution quelque temps à la cave, exposée à l'humidité de l'air, cette dissolution est adoucie, & quelques gouttes mises dans de l'eau-de-vie l'épaississent comme du beurre.

CHAPITRE XXXV.

De l'Esprit de Vin.

IL y a des Médecins & des Apothicaires qui confondent ces noms, *Eau-de-vie & Esprit de vin*, les prenants in-

CH. XXXV. différemment l'un pour l'autre. Dans les Pays du cidre, on croit communément que la différence qu'il y a entre l'eau-de-vie & l'esprit de vin, est que l'eau-de-vie se tire du cidre ou du poiré, & que l'esprit de vin vient du vin; mais c'est une erreur: on dit eau-de vie de vin, comme on dit eau-de-vie de cidre ou de biere, &c. Pour rechercher la chose dans son origine, eau-de-vie & esprit de vin étoient la même chose. L'esprit ardent qu'on retiroit du vin par la distillation, comme on en retire du geniévre, se nommoit *esprit de vin*, comme on dit esprit de génievre, de cochlearia, &c. Les grandes qualités que l'expérience fit trouver dans l'esprit distillé du vin, lui fit donner le nom d'*eau-de-vie*; ce nom est resté à la liqueur qu'on distille immédiatement du vin, & on donne le nom d'*esprit de vin* à la liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie. Quand on rediſtille l'esprit de vin, la liqueur qu'on en tire est l'esprit de vin rectifié; & lorsqu'on rediſtille l'esprit de vin rectifié, on a un alkool, que Basyle Valentin appelle *eau ardente*.

Pour faire l'esprit de vin, empliſſez à demi d'eau-de-vie la cucurbite d'un alambic qui soit haut, & distillez au bain-marie environ la moitié de la liqueur que

vous avez mise dans la cucurbite ; vous aurez l'esprit de vin dans le récipient. CH. XXXV.

Lorsqu'on veut faire l'esprit de vin rectifié, on distille de même la moitié de l'esprit de vin, & pour avoir un esprit de vin alkool, il faut distiller la moitié de l'esprit de vin rectifié.

Ces distillations doivent se faire par un feu très-doux ; c'est pourquoi il est plus commode d'employer, pour les faire, les bains ; & le bain-marie est celui qui y convient le mieux.

La distillation de l'esprit de vin a cette incommodité, c'est qu'il pénétre les luts dont on se sert pour boucher les jointures des vaisseaux ; c'est pourquoi quand on travaille à cette distillation, sur-tout lorsqu'on délute les vaisseaux, il faut prendre garde à ne pas en approcher imprudemment la lumiere, parce que le feu y prendroit ; & si on avoit eu le malheur de renverser sur soi de l'esprit de vin, & que le feu y prit, on risqueroit de se brûler vif ; ce que j'ai vû arriver à un Distillateur, qui avoit répandu sur lui beaucoup d'esprit de vin : il n'eut pas assez de présence d'esprit pour prendre un linge, le mouiller & s'en envelopper ; on l'en enveloppa, mais il avoit presque toute la peau de

CH. XXXV. son corps brûlée, il mourut dans la journée, à Paris.

Plus l'esprit de vin a été exposé au feu, meilleur il est ; c'est pourquoi lorsqu'on distille en grande quantité de l'esprit de vin, la meilleure façon, c'est de remplir avec de l'eau-de-vie les deux tiers de la cucurbite d'un grand alambic, & de distiller à feu nud, jusqu'à ce qu'il vienne une liqueur qui ne soit point inflammable. Il faut rediſtiller de même une seconde fois l'esprit de vin qu'on a ainsi tiré ; ensuite mettre dans le serpentin l'esprit de vin qu'on aura retiré, & distiller bouteille à bouteille, afin que s'il venoit trop foible, il n'y eût qu'une bouteille à rectifier. Il faut continuer la distillation, tant que ce qui distille étant mis dans une cuiller ne laisse point d'humidité dans la cuiller, après y avoir mis le feu.

En distillant ainsi l'esprit de vin, deux pintes d'eau-de-vie donnent communément plus d'une pinte d'esprit de vin.

Il y a bien des façons de s'assûrer de la bonté de l'esprit de vin : on met dans une cuiller de la poudre à canon, on verse dessus l'esprit de vin qu'on veut éprouver, & on y met le feu ; si après

que l'esprit de vin est consumé, la poudre s'enflamme, on est sûr que l'esprit de vin n'a pas trop d'eau. CH. XXXV.

On peut aussi pour éprouver l'esprit de vin, y tremper un morceau de sucre, & y mettre le feu. L'esprit de vin doit être réputé bon, si non-seulement tout l'esprit de vin se consume, mais même, si le sucre brûle aussi. Au reste, il y a de bons esprits de vin de différentes forces, qui soutiennent différentes épreuves : on trempe du coton, ou du linge dans les esprits de vin, il y a des esprits de vin, qui étant enflammés, brûlent le coton ou le linge ; il y en a qui laissent seulement le linge sec, d'autres enfin le laissent mouillé, plus ou moins.

Plus l'esprit de vin est rectifié, moins il contient d'eau ; c'est pourquoi il y en a qui cherchent à le rectifier par le moyen d'un sel alkali, qui absorbant la partie la plus aqueuse de l'esprit de vin, tout le reste est plus huileux & plus spiritueux ; c'est une espéce de concentration. On se sert ordinairement pour cela de l'alkali du tartre, & on appelle l'esprit de vin rectifié par le moyen du tartre, *Esprit de vin tartarisé.*

Il ne faut pas confondre l'esprit de

CH. XXXV. vin tartarisé avec la teinture de tartre ; il y a une grande différence de l'un à l'autre. Pour faire la teinture de tartre, on fait bien chauffer le tartre, & on y verse l'esprit de vin ; ensuite on fait digérer au bain-marie dans des vaisseaux clos ; enfin on en fait la distillation, jusqu'à ce que ce qui reste dans la cucurbite ait une couleur jaune tirant sur le rouge ; alors on verse la teinture sur un filtre. Au lieu que pour faire l'esprit de vin tartarisé, on met moins d'alkali de tartre, on ne met qu'une partie de tartre bien sec sur sept à huit parties d'esprit de vin ; on mêle bien le tartre avec l'esprit de vin, on laisse le tout pendant la nuit dans un lieu chaud ; le tartre se dépose au fond avec l'eau ; on panche le vaisseau pour verser la liqueur spiritueuse qui est claire, & on la fait distiller au bain-marie. Cet esprit de vin tartarisé n'a point de couleur, comme la teinture de tartre : lorsqu'on ne distille pas l'esprit de vin tartarisé, & qu'en penchant le vaisseau on laisse échapper de la dissolution du tartre par l'eau, qui est au fond, on voit l'esprit de vin tartarisé, partagé en deux parties distinctes, dont l'une qui est l'inférieure est blanche & moins transparente

parente que la supérieure qui n'a point de couleur. CH. XXXV.

La plûpart des Pharmaciens reconnoissent que l'esprit de vin ne devient pas plus fort par la rectification sur l'alkali du tartre ; quelques-uns même pensent que l'alkali du tartre affoiblit l'esprit de vin, ce qui peut bien être, parce qu'il y a lieu de croire que l'esprit de vin se décompose par les sels alkalis : cependant on préfere communément l'esprit de vin tartarisé à l'esprit de vin rectifié à l'ordinaire, pour les dissolutions des métaux. Pour moi j'aime mieux me servir de bon esprit de vin rectifié à l'ordinaire, dans lequel je fais mettre quelquefois un peu de sel ammoniac, ou de liqueur de nitre fixé, ou de liqueur de nitre alkali : ou bien je fais fondre avec l'alkali du tartre, la matiere métallique dont je me propose de tirer une teinture par l'esprit de vin ; j'y ai aussi, dans certains cas, employé un alkali volatil, que j'ai mêlé dans l'esprit de vin.

Il faut remarquer que les alkalis donnent une bonne odeur à l'esprit de vin, ou que l'esprit de vin donne une bonne odeur aux alkalis, comme aux acides ; c'est pourquoi il est bon d'adoucir par

CH. XXXV. l'esprit de vin les compositions chimiques faites par les acides ou par les alkalis, lorsqu'on ne veut pas les avoir corrosives.

On peut aussi faire la rectification de l'esprit de vin sans feu, par la machine du vuide : il faut mettre de l'esprit de vin dans une cornue, la placer dans la machine du vuide, & y ajuster un récipient, sans luter les jointures de ces vaisseaux ; après avoir pompé l'air, l'esprit de vin le plus spiritueux distille dans le récipient.

L'esprit de vin distillé par la machine du vuide, n'est pas la même chose que celui qui est distillé par le feu ; il ressemble plus à celui qu'on fait par la concentration à la gelée.

Il y en a qui, pour rectifier l'esprit de vin, bouchent le col de la cucurbite avec une éponge fine, & après y avoir ajusté l'autre piéce de l'alambic, font la distillation à l'ordinaire.

Pour faire la quintessence de Basyle Valentin, il faut prendre son eau ardente, c'est-à-dire, l'esprit de vin rectifié jusqu'à sept fois, ensuite le mettre dans un pelican, ou dans un alambic sans récipient & construit d'une piéce, ou dans des vaisseaux de rencon-

tre, de façon que ce qui s'éleve en haut, rediſtille en bas. On fait diſtiller ainſi doucement par une chaleur douce, pendant ſix ſemaines ou deux mois, l'eſprit de vin prend par ce moyen une odeur très-agréable, & il ſe dépoſe au fond du vaiſſeau un peu de matiere blanche, dont il faut ſéparer la quinteſſence. CH. XXXV.

Cette opération prouve que l'eſprit de vin n'eſt pas tout formé dans l'eau-de-vie, comme l'eau-de-vie n'eſt pas toute formée dans le vin. La diſtillation de l'eſprit de vin n'en eſt pas une ſimple ſéparation; cet eſprit ſe forme par la chaleur qui combine les principes qui le compoſent; & l'eſprit de vin eſt différent, ſelon que le feu a plus ou moins long-temps, & plus ou moins fortement agi dans cette production de l'eſprit de vin. On vante cette quinteſſence de Baſyle Valentin, ſur-tout pour ſon odeur.

L'eſprit de vin a des qualités toutes différentes de celles de l'eau-de-vie, comme l'eau-de-vie a des qualités toutes différentes de celles du vin, c'eſt-à-dire, les qualités de l'un & de l'autre ne différent pas par le plus ou par le moins de force. L'eau-de-vie affoiblie, au point de n'être pas plus forte que le

CH. XXXV. vin, a des qualités différentes du vin auquel elle eſt comparée ; & l'eſprit de vin affoibli au point de l'eau-de-vie par le mêlange de l'eau commune, a des qualités différentes de l'eau-de-vie, quoiqu'on ait tiré l'eſprit de vin de l'eau-de-vie, en le ſéparant de la partie aqueuſe, parce que le feu en ſéparant les principes les plus volatils de l'eau-de-vie, de la partie la plus aqueuſe, combine ces principes enſemble, & de cette combinaiſon réſulte l'eſprit de vin. C'eſt pourquoi j'ai dit plus haut, que l'eſprit de vin fait par la concentration à la gelée, de même que celui diſtillé par la machine pneumatique, & celui qui eſt rectifié par les alkalis, ne ſont point ſemblables à l'eſprit de vin diſtillé à l'ordinaire, & ne le valent pas.

Pour rectifier de l'eſprit de vin, il faut le jetter dans de l'eau, & enſuite en faire la diſtillation ; cette méthode eſt de Kunkel : il le rectifioit ainſi pluſieurs fois, & le jettoit toujours ſur de nouvelle eau commune ; il prétendoit tirer par ce moyen tout ce qui a mauvaiſe odeur dans l'eſprit de vin, ou plutôt tout ce qui n'y a pas bonne odeur ; il prétendoit que l'eſprit de vin conſiſte ſur-tout dans une huile aroma-

tique : c'eſt pourquoi je fais ajoûter de CH. XXXV.
l'huile eſſentielle aromatique à l'eſprit de vin, avant que de l'employer à certaines opérations, comme à la dulcification des acides minéraux.

La méthode de Kunkel pour rectifier l'eſprit de vin, vaut mieux que celle de Raymond-Lulle, qui employoit pour cela la chaux; l'eſprit de vin eſt preſque détruit à la troiſiéme ou à la quatriéme diſtillation faite ſur la chaux, & il eſt tout-à-fait décompoſé à la cinquiéme ou ſixiéme. L'eſprit de vin ne ſe décompoſe pas par l'eau, comme on le croit ordinairement : il eſt vrai qu'elle en ſépare de l'huile, mais cette huile n'étoit pas parfaitement combinée dans l'eſprit de vin; l'eſprit de vin reſte en moindre quantité par la rectification à l'eau, mais il eſt devenu par-là plus parfait.

L'affoibliſſement de l'eſprit de vin par l'humidité de l'air le détruit, parce qu'il ſe fait en même-temps une diſſipation de ce qui eſt plus ſpiritueux dans l'eſprit de vin.

L'eſprit de vin employé à propos, eſt une eſpéce de panacée. Il eſt d'un grand uſage en Pharmacie, & en Chimie, parce qu'il eſt le diſſolvant de la partie

CH. XXXV. graſſe des matiéres. Il eſt, pour ainſi dire, la baſe de la plûpart des eaux ſpiritueuſes compoſées. Un grand nombre de remédes, comme le lilium, & preſque toutes les teintures médicinales, tiennent leurs principales vertus de l'eſprit de vin : il ranime les nerfs, c'eſt par cette propriété qu'il eſt utile dans les évanouiſſemens ; il aide à la digeſtion, il fortifie l'eſtomac, & le dégage de ces humeurs crues, de cette pituite qui quelquefois le noye & l'appéſantit, ſur-tout après un long ſommeil.

L'eſprit de vin fortifie non-ſeulement les parties ſolides du corps, mais auſſi en donnant plus de conſiſtance aux humeurs, en alliant leurs principes, il les met en état de réſiſter plus puiſſamment aux mouvemens des ſolides qui les briſent ſans ceſſe ; c'eſt en cela qu'il eſt bon aux Ouvriers.

Quelques-uns, pour interdire tout uſage intérieur de l'eſprit de vin, objectent que cette liqueur mêlée avec la ſalive l'épaiſſit ; que ſi on en ſeringue dans la jugulaire d'un animal, on le fait mourir. Mais on ne peut rien conclure de ces expériences contre l'eſprit de vin ; les choſes les plus naturelles, celles même qui fourniſſent la nourri-

ture la plus convenable, étant introduites dans le sang d'un animal vivant, par l'ouverture d'un de ses vaisseaux, produisent à peu près les mêmes effets.

Il faut remarquer que les Habitans des Pays froids sont plus portés à user de boissons spiritueuses, & ont plus de répugnance à ne boire que de l'eau, que ceux qui habitent les Pays chauds; & cela plus ou moins, selon que les Pays sont ou plus chauds, ou plus froids; c'est par cette raison que les Espagnols & les Italiens sont moins enclins à boire, que ne le sont les Allemands & les Anglois. Ceux-ci ont naturellement moins d'inclination pour les liqueurs spiritueuses, que les Polonois, les Danois & les Suédois; ceux-ci moins que les Peuples de la Norvége, de la Zélande & de la Russie. L'Histoire des Tartares nous apprend que la même proportion a encore lieu dans la grande Tartarie, où les Tartares Usbecks & les Calmoulcks, qui habitent dans le Tanguet, sont moins adonnés à ce vice, que les Mougols & les Calmoulcks qui habitent au Nord de la Chine, & des Etats du grand Mogol; & que les autres Tartares qui habitent au Nord de la Mer Caspienne; & ces

CH. XXXV. derniers moins que les Tartares de Siberie. En un mot l'inclination naturelle pour les liqueurs, eſt d'autant plus forte dans les hommes, qu'ils habitent plus vers le Pôle.

Si on examine les inclinations des Peuples qui habitent de l'autre côté de la Ligne, on y trouvera la même choſe, & dans la même proportion. Les Hottentots qui demeurent dans la pointe du Sud d'Afrique, les Habitans du Chili, & leurs voiſins qui habitent vers la pointe du Sud de l'Amérique, ſont les nations les plus avancées au Sud, & ce ſont auſſi entre les Peuples qui habitent au delà de la Ligne, ceux qui ſont le plus enclins à boire; ce que je rapperte pour faire voir qu'il y a quelque choſe de naturel dans l'inclination qu'on a pour les boiſſons ſpiritueuſes, & qu'il ne faut pas dire que l'eau ſoit ſeule la boiſſon naturelle des hommes.

Il eſt vrai que l'uſage inconſidéré des liqueurs, particuliérement celui de l'eſprit de vin, a de pernicieux effets; c'eſt le propre des choſes eſſentielles, que le mauvais uſage qu'on en fait, eſt plus pernicieux que ne l'eſt le mauvais uſage des choſes qui ſont moins efficaces: ceux qui prennent trop d'eſprit de vin,

sont sujets à des tremblemens de mem- CH. XXXV
bres, à l'hydropisie & à l'apoplexie. On voit en Basse-Normandie, où les eaux-de-vie de cidre & de poiré sont communes, bien des gens, qui, parce qu'ils boivent excessivement de l'eau-de-vie, ont des attaques d'épilepsie, auxquelles ils cessent d'être sujets, dès qu'ils cessent d'en faire usage, comme on voit à Paris des femmes cesser d'être attaquées de vapeurs convulsives, lorsqu'elles cessent l'usage du caffé.

L'emploi de l'esprit de vin pour l'extérieur, est beaucoup plus salutaire; il est vulnéraire, il a guéri des hémorragies qui avoient résisté aux autres remédes; il est très-balsamique, il garantit les corps de la corruption: c'est ce qui fait qu'il est un souverain remède pour la gangrene, le scorbut, les érésipéles, &c. On ajoûte à l'esprit de vin le camphre pour les parties molles, & on y met l'aloës & la myrrhe pour les os cariés; on fait l'esprit de vin camphré en dissolvant une once de camphre dans une pinte d'esprit de vin. L'esprit de vin camphré, ou l'eau-de-vie camphrée, valent mieux dans certains cas d'érésipéles, que tous les autres remédes. Esprit de vin camphré.

Pour faire une bonne eau pour se laver la bouche ; il faut prendre un demi-septier d'esprit de vin, y ajoûter trois demi-septiers de belle eau claire, & y faire fondre un demi-gros de sel ammoniac.

Eau pour se laver la bouche.

L'esprit de vin est avide d'eau, & il en est même plus avide que ne le sont les sels, c'est pourquoi je me sers de l'esprit de vin pour tirer les sels volatils urineux de leurs esprits ; l'esprit de vin a aussi la propriété de dissoudre les matieres grasses, c'est pourquoi je m'en sers pour rectifier ces sels volatils ; c'est par cette raison aussi qu'il est bon pour ôter les taches.

CHAPITRE XXXVI.

De la Crême de Tartre.

LE tartre est le sel essentiel du vin qui s'attache aux douves du tonneau, & s'y durcit en forme de croute ou d'écaille, plus ou moins épaisse, que les Allemands appellent *pierre de vin*. Le vin rouge donne un tartre rouge, le tartre blanc vient du vin blanc. Il y a des vins qui donnent plus de tartre les uns que les autres ; par exemple, le vin

de Champagne en donne peu ; le vin CH. XXXVI.
d'Orleans en donne beaucoup ; un vin peut donner peu de tartre, & en contenir beaucoup, lorſque ſon tartre y reſte diſſous.

Depuis Paracelſe, on appelle tartre dans les corps vivans, ce qui y eſt ſalin & terreſtre & qui s'y aſſemble, par une eſpéce d'analogie avec la matiere ſaline & groſſiére du vin, qui s'amaſſe aux côtés des vaiſſeaux qui le contiennent.

Le tartre contient une terre groſſiere qui l'obſcurcit, & qui n'eſt point unie à ſes principes ; tous les principes du vin ſe trouvent dans le tartre ſous une forme ſéche, mais ils n'y ſont pas dans la même proportion, que dans le vin.

Pour purifier le tartre de la terre groſſiere & graſſe qui l'obſcurcit, on en fait ce qu'on appelle la *créme de tartre*, *cryſtal de tartre*, *tartre purifié*. On prend une livre de tartre en poudre, on le met dans un pot de terre, on verſe deſſus dix ou douze pintes d'eau bouillante, & ayant placé le pot ſur un trépied ſur le feu, on fait bouillir pendant trois ou quatre heures, en écumant de temps en temps ; enſuite on paſſe la liqueur dans un morceau de flanelle, & on la laiſſe dans un lieu frais : il ſe for-

CH. XXXVI. me dessus une crême saline qu'on ramasse, c'est cette crême qui a fait nommer tout le tartre ainsi purifié *crême de tartre*. On trouve au fond & aux côtés de la terrine, des cristaux salins, qu'on pourroit nommer *cristaux de tartre*; mais parce qu'ils sont absolument de la même nature que la crême, on les mêle ensemble, & on ne les distingue, ni par le nom, ni par l'effet.

Lorsqu'on veut avoir le tartre plus blanc, il faut le faire bouillir dans plusieurs eaux; on le fait ordinairement bouillir dans trois eaux, & on peut le clarifier avec le blanc d'œuf, avant que de passer pour la derniere fois la dissolution par la chausse.

Si on faisoit bouillir ainsi le tartre dans un plus grand nombre d'eaux, à la fin on le changeroit tellement qu'il pourroit se fondre dans les liqueurs froides, ce qu'il ne peut faire dans l'état naturel. J'ai refiltré les eaux desquelles j'avois tiré la crême & les cristaux de tartre; & après les avoir fait évaporer jusqu'à siccité, il m'est resté un sel dissoluble, qui étoit une espéce de sel végétal.

On ne doit pas faire en petit, de la crême de tartre, pour l'usage ordinaire, parce qu'elle couteroit plus cher que

celle qu'on fait en grand, en Langue- CH. XXXVI.
doc ; mais quoiqu'il soit inutile de faire soi-même la crême de tartre, on ne doit pas dire, comme avoit fait le Critique de mon Traité de Chimie, qu'on ne puisse la faire ainsi sans la terre avec laquelle on la fait proche de Montpellier. Certainement on en faisoit avant que cette terre fut employée pour cela ; d'ailleurs, la Manufacture de Languedoc n'en fournit pas à tous les Pays du monde où l'on emploie de la crême de tartre, & par conséquent on en fait encore actuellement ailleurs, autrement qu'à Montpellier.

M. Fizes, sçavant Medecin de Montpellier, envoya à l'Académie des Sciences en 1725 la façon dont on purifie le tartre à *Agnane* en Languedoc : on y met dans une grande chaudiere trente livres de tartre ou environ, & à peu près trente fois autant d'eau ; on fait bouillir pendant trois heures.

On passe ensuite cette liqueur toute chaude à travers d'un gros drap mis en forme de chausse ; aussitôt qu'elle se refroidit, les crystaux s'y forment, mais ils ne sont pas solides comme ils doivent être, & comme le sont effectivement ces crystaux lorsqu'ils sont parfaits.

CH. XXXVI. On les met dans une autre chaudiere avec douze fois autant d'eau ; on fait bouillir & on repasse par le drap : le tartre se cristallise plus beau que la premiere fois ; on réitere une troisiéme fois cette opération.

Ensuite on remet ces crystaux avec dix ou douze fois autant d'eau dans une chaudiere, sous laquelle on fait un petit feu.

D'un autre côté, on détrempe environ trois livres de la terre d'Agnane, qui est blanche & maigre ; on verse cette dissolution de terre dans la chaudiere où est la dissolution des crystaux, & on en retire le feu : toutes ces opérations durent ordinairement jusqu'au soir.

On laisse le tout jusqu'au lendemain matin : alors on trouve sur l'eau dans la chaudiere la crême de tartre, de l'épaisseur d'un gros écu, & les crystaux de tartre sont aux côtés de la chaudiere. On trouve au fond une matiere roussâtre, qui est la terre chargée de la partie grasse du tartre.

La crême de tartre est mêlée avec du sable, qu'elle tient de la terre avec laquelle elle a été préparée, car je n'ose soupçonner la bonne foi des Marchands qui la vendent : ce sable change le poids

& la qualité de la crême de tartre, sur-tout pour l'usage intérieur ; c'est pourquoi il faut la purifier en la dissolvant dans de l'eau bouillante ; le sable tombera au fond, & on versera par inclination la dissolution de crême de tartre ; il sera mieux de la verser dans un filtre d'étoffe de laine. La crême de tartre qui se cristallisera à mesure que la liqueur refroidira, sera la *crême de tartre purifiée*. CH. XXXVI. Crême de tartre purifiée.

La crême de tartre ne se fond point dans les liqueurs froides, ni dans celles qui sont médiocrement chaudes, c'est pourquoi il est inutile de la donner dans des tisanes ou dans des bouillons, si elle n'est en poudre extrêmement fine par le porphire.

La crême de tartre est apéritive des voies urinaires : elle convient dans ces cas, lorsque le malade n'est pas sujet à avoir des aigreurs, & que son urine ou ce qu'il rend avec les urines a une odeur puante alkaline, sans douleur & sans gravier. Vertus.

Elle est aussi un purgatif rafraîchissant qui convient aux goutteux, lorsqu'ils n'ont pas d'acide dans les humeurs, & dans certaines gouttes, qu'on nomme *gouttes chaudes*.

CH. XXXVI. Dose.

On donne la crême de tartre comme purgative, depuis un gros jusqu'à six gros, & comme corrective, depuis dix grains jusqu'à un demi-gros; & on peut en donner en petite dose plusieurs prises par jour. On la joint souvent au diaphorétique minéral, aux yeux d'écrevisses, à la craie de Briançon, au diagrede & à d'autres, selon les vues du Médecin qui traite le malade: on sçait que la crême de tartre entre dans la composition de la poudre cornachine. La crême de tartre purifiée prise seule dans des bouillons, arrête quelquefois des vomissements opiniâtres.

On fait une purgation fort convenable dans bien des cas, avec la décoction d'une douzaine de petits pruneaux, dans laquelle on fait infuser deux ou trois gros de séné mondé & une pincée d'anis; après avoir passé la liqueur, on y délaye trois ou quatre gros de crême de tartre, en poudre bien fine.

Je crois devoir rapporter ici une propriété fort utile de la crême de tartre, qui est d'ôter les taches de l'écarlate, faites par éclaboussures; on dissout de la crême de tartre dans de l'eau bouillante, & on met sur la tache quelques gouttes de cette dissolution qui efface la tache.

CHAPITRE XXXVII.

Tartre Emétique, ou *Tartre Stibié.*

POUR faire le tartre émétique, prenez du verre d'antimoine & du safran des métaux, autant de l'un que de l'autre; & de la crême de tartre, le double, c'eſt-à-dire, autant de crême de tartre que de verre d'antimoine & de safran des métaux enſemble. On prend, par exemple, du verre d'antimoine & du safran des métaux, de chaque une demi-livre, & une livre de crême de tartre.

On met le verre d'antimoine en poudre groſſiere, & on réduit la crême de tartre en poudre fine.

On partage la crême de tartre en quatre parties, par quarterons; on en mêle une partie avec le verre d'antimoine & le safran des métaux, qu'on met tous enſemble dans un chaudron, ou dans une terrine de terre verniſſée, & on y verſe quatre pintes d'eau bouillante, c'eſt-à-dire, environ trente fois autant d'eau que de crême de tartre, quantité néceſſaire pour la diſſoudre.

On place le chaudron ſur un four-

CH. XXXVII. neau, on remue le tout dans l'eau, & on laisse en digestion pendant deux heures, en commençant à allumer le feu dans le fourneau après y avoir placé le chaudron, & après avoir remué.

Il faut augmenter insensiblement le feu, pour que l'eau dans le chaudron soit plus de deux heures avant que de commencer à bouillir.

Lorsqu'elle bouillira, on retirera aussi-tôt du feu, & on versera doucement l'eau dans une terrine.

On ajoûtera un quarteron de crême de tartre à ce qui restera dans le chaudron, & on y versera quatre pintes d'eau froide.

On remettra le tout sur le fourneau, dans lequel on laissera presqu'éteindre le feu; on ne remettra de charbon que pour faire bouillir l'eau, après deux heures de digestion.

Dès qu'elle bouillira, versez-la dans une autre terrine; mettez encore avec le restant un quarteron de crême de tartre, & quatre pintes d'eau, & opérez comme les premieres fois

Réitérez cette opération une quatriéme fois, employant ainsi la livre de crême de tartre en quatre parties.

On renverse dans une ou deux ter-

rines nouvelles, l'eau des quatre terri- CH. XXXVII.
nes refroidie, pour avoir ce qui s'eſt dépoſé au fond, où il ſe trouve de la crême de tartre, qu'il faut mettre dans le chaudron, avec ce qui y eſt reſté : on y verſe quatre pintes d'eau ; on remue le tout enſemble, on laiſſe en digeſtion pendant deux heures, & on fait bouillir comme les quatre autres fois.

Enfin on filtre toute l'eau de ces cinq décoctions, & on la fait évaporer juſqu'à ce qu'il ne reſte qu'une matiere ſaline, qui eſt le tartre émétique.

Il faut faire cette évaporation à feu bien doux, pour ne pas décompoſer le tartre émétique : les ſels métalliques ſe décompoſent fort aiſément.

Pour cette même raiſon il ne faut pas faire cryſtalliſer le tartre émétique, parce que les filtrations réïtérées & les évaporations, pour la cryſtalliſation en décompoſeroient une partie.

D'ailleurs, le tartre émétique cryſtalliſé eſt moins émétique, parce qu'il entre eſſentiellement de l'eau dans la compoſition des cryſtaux, comme on le peut voir dans le Chapitre de la cryſtalliſation, Part. I. page 45 ; par conſéquent le tartre émétique cryſtalliſé qui

CH. XXXVII. contient de l'eau, renferme, à poids égal, moins d'antimoine, qui fait la vertu émétique.

Les cryſtaux du tartre émétique reſſemblent à ceux du ſel de *duobus*, & ils ſont difficiles auſſi à diſſoudre comme eux ; c'eſt pourquoi il faut donner le tartre émétique en poudre fine, pour qu'il ſe ſoutienne mieux dans l'eau, l'apozême, la tiſane, ou autres liqueurs qui le diſſolvent mieux lorſqu'elles ſont chaudes. Il n'eſt pas étonnant que le tartre émétique ſoit difficile à diſſoudre, parce qu'il tient de la nature de la crême de tartre. La crême de tartre devient un peu ſoluble dans cette opération, ſurtout ſi on y emploie le foie d'antimoine, qui contient beaucoup d'alkali. Mais les alkalis diminuent l'éméticité de l'antimoine, comme les acides la développent, en général. C'eſt pourquoi il faut dans la compoſition de l'émétique, employer un verre d'antimoine fait ſans borax. Si on fond le verre d'antimoine avec le double de ſon poids de ſel alkali de tartre, il ceſſera d'être émétique ; c'eſt pourquoi auſſi il eſt néceſſaire de préférer, pour faire l'émétique, le ſafran des métaux au foie d'antimoine qui n'eſt pas lavé, parcequ'il y reſte

comme dans ſes ſcories, du nitre alkaliſé, qui diminueroit l'acidité de la crême de tartre, & l'éméticité de l'antimoine. On voit par-là combien ont tort ceux qui non ſeulement ſe ſervent dans la compoſition de l'émétique, du foie d'antimoine, mais y mettent auſſi ſes ſcories. CH. XXXVII.

Le verre d'antimoine & le ſafran des métaux ne ſont point parfaitement diſſous dans les opérations qu'on fait pour le tartre émétique, par deux fois autant de crême de tartre; il en faudroit ſix ou ſept fois autant; mais il eſt mieux de jetter ce qui reſte après ces opérations. Si on ramaſſoit ce qui reſte ſur le filtre, & dans le fond du chaudron, & qu'on le fît ſécher & fondre dans un creuſet avec quelque matiere graſſe, comme avec deux parties de flux noir, on trouveroit du régule d'antimoine au fond du creuſet.

Pour faire l'émétique, il eſt plus à propos de procurer la diſſolution du verre d'antimoine, & le ſafran des métaux avec la crême de tartre, par la digeſtion, que par l'ébullition. Dans l'ébullition continuée, il ſe décompoſeroit du tartre émétique compoſé dans le commencement de l'opération. Il y a là

CH. XXXVII. un point à saisir que je crois avoir donné.

On peut faire avec le verre d'antimoine un vomitif aussi fort, peut-être même plus fort, que lorsqu'on y joint le safran des métaux ; mais ce n'est pas un véritable tartre émétique, parce que le tartre émétique ne doit pas seulement faire vomir, il faut souvent qu'il soit purgatif, quelquefois diurétique & sudorifique ; c'est pourquoi il est si utile dans bien des cas de fiévres continuës, putrides & malignes. Le tartre émétique est un correctif, un tonique & un incisif, propre dans la plûpart des maladies qui viennent de l'épaississement des liqueurs du corps malade, comme je l'explique dans le Chapitre suivant.

Le tartre émétique doit être un peu jaune, lorsqu'il n'est pas en poudre ; c'est le verre & le foie d'antimoine qui lui donnent cette couleur jaune, avec la vertu émétique. Ce qui prouve que cette couleur jaune n'est point accidentelle au tartre émétique, c'est qu'il a cette couleur tant que son essence est conservée ; quand bien même on filtreroit à différentes reprises l'eau dans laquelle il est en dissolution, & qu'après avoir fait cristalliser, on redissoudroit ces cristaux avec de l'eau froide, en

broyant dans un mortier de marbre, & qu'après avoir bien filtré on feroit cryſtalliſer, on auroit le tartre émétique en cryſtaux, encore un peu jaunes.

Quoique je diſe que la couleur jaune du tartre émétique vienne de l'antimoine qu'on emploie dans ſa compoſition, ce qui eſt certain, je ne prétends pas dire pour cela qu'il ne puiſſe y avoir un émétique auſſi efficace, peut-être même plus efficace encore pour faire vomir, & qui ne ſoit pas jaune; on peut, par exemple, en faire un avec les fleurs d'antimoine & le tartre, qui ne ſera pas jaune, mais cela ne prouve pas que le tartre émétique fait à l'ordinaire, comme il doit être fait, ne tienne ſa couleur jaune du verre d'antimoine & du ſafran des métaux.

On garde en différens Pays, & quelquefois dans les mêmes lieux, différentes proportions des ingrédiens dans la compoſition du tartre émétique; c'eſt ce qui cauſe des dangers aux Malades, & de l'embarras aux Médecins. On devroit faire dans les Villes le tartre émétique en public, comme on y fait à Paris & à Veniſe la thériaque, & à Londres toutes les grandes compoſitions. *Voyez* le Chapitre du *Vin Émétique*, *page* 433.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Usage du Tartre Emétique.

ON compose communément presque partout, le tartre émétique avec le verre d'antimoine, le safran des métaux, ou le foie d'antimoine, & la crême de tartre ; & on met de ces drogues les proportions que j'ai rapportées dans le Chapitre précédent : Il y a seulement quelques variétés chez les différens Artistes, dans la façon d'opérer.

Le tartre émétique dont j'ai décrit la préparation, est fort efficace de toutes façons. Il se donne depuis un demi-grain jusqu'à deux grains, quelquefois trois, rarement quatre : dans des cas extraordinaires, on est obligé d'en donner jusqu'à cinq, & même six grains.

Lorsqu'on prend l'émétique seul, & en suffisante quantité, il n'agit quelquefois que par haut, il fait vomir, & ne fait point aller par bas. Souvent lorsqu'ayant pris le tartre émétique, on est prêt à aller par bas, on se trouve dans une grande angoisse, sur-tout si on va quelque temps par haut, mais il n'en [illegible] aucune mauvaise suite ; & lorsqu'une

CHAP. XXXVIII.

qu'une fois il a commencé à agir par bas, ordinairement il n'agit plus, ou n'agit que foiblement par haut.

Quand on joint le tartre émétique à des sels purgatifs, tels que le sel de Glauber, de Seignette, &c. il a la moitié moins de force pour faire vomir : par exemple, un Malade délicat qui pourroit prendre un grain & demi de tartre émétique dans un demi-septier d'eau chaude en deux prises, en pourra prendre de même trois grains, si on y ajoûte deux gros de sel végétal, sans vomir davantage, au contraire, & si on augmente la quantité du sel, si l'on y met trois gros de sel végétal, ou une demi-once de sel de Seignette, le Malade ira par bas, & ne vomira point, s'il n'en a un grand besoin, ou qu'il n'y ait une grande disposition.

La casse affoiblit environ des deux tiers l'action du tartre émétique par haut. Une personne qui prendroit en deux prises un grain & demi de tartre émétique, peut en prendre quatre grains & demi dans la décoction d'un quarteron de casse en bâton dans une chopine d'eau, dont on fait deux prises ; ce qu'il est nécessaire de sçavoir

CHAP. XXXVIII.

préciſément dans le traitement des Malades.

Lorſque le tartre émétique pénetre par les veines lactées dans le ſang, alors il agit par les urines & par la tranſpiration, & il eſt tonique; il faut pour lui faire prendre ces ſecondes voies, le donner par petites parties dans un fluide qui y paſſe aiſément : on le fait prendre ainſi ſur la fin, bonne ou mauvaiſe, de certaines maladies, comme de la fiévre maligne. Il faut au contraire dans le commencement de ces maladies, le faire agir dans les premieres voies, en le donnant en quantité ſuffiſante pour qu'il agiſſe par haut ou par bas, ſans entrer dans les vaiſſeaux de la ſeconde & de la troiſiéme digeſtion, parce que les fibres de ces vaiſſeaux ſont ſouvent au commencement de la maladie trop tendues, & ſuſceptibles d'irritation.

M. Senac, aujourd'hui Premier Médecin du Roi, employa avec ſuccès l'émétique pendant la Campagne de 1747, pour guérir la dyſenterie qui étoit commune dans l'Armée. Ce ſçavant Médecin faiſoit prendre le ſoir, du ſyrop diacod, & le jour du tartre émétique en lavage; ſçavoir, un grain

dans une pinte ou deux d'eau, de tisane, ou de bouillon très-léger de veau, ou de poulet. Il m'a dit que souvent il commençoit par en donner une dose suffisante pour faire vomir. CHAP. XXXVIII.

Cette maniere de traiter la dysenterie a réussi pour les Officiers & pour les Généraux, de même que pour les Soldats.

En général, l'antimoine est astringent: le verre d'antimoine qui fait partie du tartre émétique, est bon pour les dysenteries, comme on peut le voir dans le second Tome de ce Livre à l'article du Verre d'Antimoine.

Le tartre émétique est un fort bon reméde à employer dans le commencement des fiévres, surtout dans les fiévres intermittentes, pour vuider les premieres voies. Tout le monde en connoît l'usage dans les apoplexies; c'est même par ce reméde qu'il faut commencer dans les apoplexies d'indigestion. On commence presque toujours par saigner, & c'est souvent par-là qu'il faut commencer, parce que si le malade est sanguin, que le gonflement & le premier embarras viennent des vaisseaux sanguins, ce seroit augmenter le mal, que de porter le sang à la tête, en plus grande quantité, par le vomissement;

CHAP. XXXVIII.

mais lorsque le mal originaire est dans la partie lymphatique, qui naturellement est en grande quantité dans la tête, ou que l'apoplexie vient de crudités d'indigestion, qui ont passé des premieres voies dans les secondes, il est nécessaire de faire vomir pour vuider une partie de ces crudités, & pour exciter une contraction dans toutes les parties membraneuses du corps, & sur-tout dans celles du cerveau, afin d'y soutenir le mouvement languissant des humeurs; mais il ne faut pas que les vaisseaux sanguins soient beaucoup plus pleins que les lymphatiques, ce qui demanderoit alors la saignée: il n'y a qu'un Médecin sage & habile qui puisse en décider après un mûr & prompt examen du malade, & sur un compte fidéle & précis de ce qui a précédé l'accident.

Lorsqu'on a pris un vomitif, il convient de se remuer le corps, de ne pas se reposer, ni dormir; l'envie de vomir qu'ont certaines personnes sur Mer, ou dans une voiture sur le devant, ou pour marcher en tournant, fait voir qu'il est des mouvemens du corps, propres à exciter le vomissement.

Il est bon, en général, de faire vomir

CHAP. XXXVIII.

pour les maux de tête qui ſont avec vice de l'eſtomac ou du foie ; & au contraire, il eſt mauvais de faire vomir pour les douleurs de tête, dans les maladies de la rate, ou dans celles de la poitrine.

Hippocrate, *Aphor. VI. Sec. VII.* dit qu'il faut faire vomir les gens maigres qui vomiſſent aiſément, évitant l'Hiver ; & dans l'Aphoriſme ſuivant il dit qu'il faut purger par bas ceux qui ſont médiocrement charnus, & qui vomiſſent difficilement, évitant l'Eté ; & dans le ſuivant encore, il recommande d'éviter de purger par haut ceux qui ſont phthiſiques.

Il ne faut pas donner l'émétique à ceux qui ont un aſthme convulſif, & même l'occaſion eſt rare de le donner dans l'aſthme humoral : il faut, pour être déterminé à faire prendre l'émétique, que le Malade ait naturellement la poitrine forte & large, l'eſtomac plein d'humeurs, & de la diſpoſition, avec facilité, à vomir.

On doit s'abſtenir de faire prendre l'émétique aux pulmoniques, à ceux qui ſont ſujets à cracher du ſang, à ceux qui ont des ulceres aux reins, ou à quelqu'autre partie interne du corps,

CHAP. XXXVIII.

à ceux qui ont des hernies, à ceux qui ont souvent mal à la tête par trop de sang, à ceux qui sont sujets à tomber en foiblesse, à ceux qui sont dans la pernicieuse habitude de revomir leurs alimens, qu'il faut bien distinguer de ceux qui ont des maux de cœur, & qui revomissent, sans que cela soit habituel en eux. L'émétique est dangereux dans la plûpart des maladies du foie. *Aetius* assure que l'émétique est contraire aux femmes hystériques. *Avicenne* ne veut pas qu'on le donne à ceux qui ont le col menu, & *Galien* le défend à ceux qui toussent.

Il est plus ordinaire de faire prendre le tartre émétique dissous dans de l'eau : on en met deux ou trois grains, ayant égard à la force du Malade, dans une chopine d'eau chaude, pour faire prendre en deux ou trois verres, selon les circonstances, à une demi-heure ou une heure de distance l'un de l'autre. On observe, si l'effet de la premiere ou de la seconde prise est suffisant, de ne pas donner le reste.

On ne donne point de bouillon dans les intervalles des prises, mais seulement une heure & demie après la derniere prise, ou lorsque le Malade ne se

sent plus disposé à vomir. On fait prendre de l'eau tiéde, ou de la décoction de chardon-benit, chaque fois que le Malade a vomi, ou lorsqu'il fait des efforts inutiles pour vomir. M. Falconet m'a dit que M. Dieuxivoye, qui étoit un des grands Médecins de la Faculté de Paris à la fin du siécle dernier, a été le premier qui ait donné l'émétique dans de l'eau, en plusieurs prises.

Il y en a qui mettent le tartre émétique en pilules, avec un peu de mie de pain ou de farine détrempée dans de l'eau, & ils le partagent de façon qu'il y ait un grain, ou un demi-grain de tartre émétique, pour chaque pilule. Cette façon de faire prendre l'émétique est assez inutile, parce qu'il n'a point de goût.

On ne donne pas toujours l'émétique pour vuider les premieres voies; on le fait prendre quelquefois pour ranimer les nerfs, pour dissiper les obstructions en mettant les fibres en contraction, & pour rétablir le mouvement naturel des humeurs en les divisant; dans ces cas, il faut donner le tartre émétique en une prise, & le faire prendre dans une cuillerée de vin.

CHAP. XXXVIII.

Pour augmenter l'effet de l'émétique, il faut quelquefois prendre du bouillon maigre, fait avec beaucoup d'oseille : dans d'autres cas, on donne du thé sans sucre ; on peut aussi donner un peu de vin dans de l'eau tiéde, pour donner la force de vaincre la nausée, & pour déterminer au vomissement ; mais il ne faut pas y mettre assez de vin pour éluder l'impression de l'émétique. Sur la fin de l'opération de l'émétique, il est bon quelquefois de donner un peu de beurre frais dans de l'eau chaude, ou une cuillerée d'huile dans de l'eau tiéde, pour achever l'effet de l'émétique par haut ou par bas.

Et au contraire, pour diminuer l'effet du tartre émétique, lorsqu'il est trop violent, il faut donner de l'esprit de nitre dulcifié, depuis quatre jusqu'à douze gouttes, dans un verre d'eau fraîche, avec du sucre ou du syrop ; & si cela n'arrêtoit pas assez promptement les efforts trop violens de l'émétique, il faudroit donner depuis cinq, jusqu'à quinze gouttes d'esprit volatil huileux aromatique, dans un verre de bouillon, dans une cuillerée de vin d'Espagne, ou dans une potion cordiale, composée d'une once d'eau distillée de

ſcabieuſe ou de bugloſe, d'un gros & demi d'eau de fleurs d'orange, d'un demi-gros de confection d'hyacinthe, & de deux gros de ſyrop d'œillet, pour prendre en trois ou quatre cuillerées.

On peut donner auſſi pour arrêter l'effet de l'émétique, un julep compoſé de quatre onces d'eau diſtillée de menthe, d'un ſcrupule de ſel d'abſynthe, & d'une once de ſyrop de limons; & parce qu'il y a des perſonnes qui ont naturellement de l'antipathie contre l'eau de menthe, il faut alors y ſubſtituer l'eau de chicorée. On peut auſſi arrêter l'effet de l'émétique en prenant un ſcrupule de ſel d'abſynthe dans une cuillerée de ſuc de limons, après qu'ils ont fermenté enſemble.

Toutes les fois qu'il faut faire vomir, il n'eſt pas néceſſaire de le faire par les préparations d'antimoine; c'étoit bien mal-à-propos que dans le ſiécle paſſé on ne vouloit point en admettre l'uſage pour le traitement ordinaire des maladies; mais on auroit tort aujourd'hui de bannir pour les préparations d'antimoine, tous les autres vomitifs: les remédes évacuans ſont tous, outre cela, plus ou moins altérans, c'eſt-à-dire, propres à apporter un change-

CHAP. XXXVIII.

ment dans la nature des humeurs & dans le ton des fibres, ce qu'on ne doit pas perdre de vue, parce qu'on doit avoir ce double objet. Comme les préparations d'antimoine conviennent mieux dans les cas d'apoplexies, de fiévres continues, de petites véroles, pleuréſies, &c. la racine d'aſarum depuis vingt juſqu'à quarante grains, convient mieux pour les hydropiſies, les fiévres intermittentes, &c. & l'ipecacuana depuis dix grains juſqu'à trente-ſix, dans les maladies qui viennent du dérangement de l'eſtomac ou des inteſtins, & dans les cas de gangrene, &c.

Lorſqu'on eſt obligé de faire vomir dans les maladies des nerfs, on fait fondre un peu de ſel commun dans de l'eau chaude; on y délaye de la graine de moutarde moulue, & on en fait une eſpéce de bouillie claire, dont on prend une cuillerée, & quelquefois deux petites, dans un verre d'eau chaude, pour purger par le vomiſſement.

Pour faire vomir dans les cas d'épilepſie, & dans les fortes mélancolies, il faut compoſer une potion avec quinze grains de graine de rhuë ſauvage, qu'on met dans un mortier qu'on a aupara-

vant bien lavé, & on broye en y mettant peu à peu quatre onces d'eau pure; enſuite on paſſe l'émulſion, & on y délaye trois onces de bon miel, & deux onces d'huile d'amandes douces, ou de celle de ſéſame. L'huile de ſéſame eſt commune en Aſie, comme celle d'œillet l'eſt en Europe. La graine de rhuë ſauvage purge la mélancolie. CHAP. XXXVIII.

Il y a bien des cas où la plume introduite dans le goſier feroit vomir ſuffiſamment. Dès le temps d'*Hippocrate* on employoit la plume pour faire vomir : il dit, *Liv. V. Epidem.* en parlant d'un homme qui ayant la fiévre, avoit perdu la parole & la connoiſſance, & avoit les yeux tournés; que lui ayant introduit une plume dans la bouche, il avoit vomi de la bile noire, & qu'enſuite un lavement lui avoit fait rendre beaucoup de matieres ſtercorales.

CHAPITRE XXXIX.

De l'Alkali du Tartre.

POUR alkaliſer le tartre, mettez du tartre caſſé en petits morceaux dans un ſac de papier; placez-le dans un four-

CH. XXXIX. neau ou dans un réchaud, & l'y entourez de charbon que vous allumerez : le tartre se fondra & bouillonnera ; ensuite il se dessechera & deviendra jaune dans des endroits, & verd dans d'autres. Lorsqu'il sera blanc, retirez-le du feu & le faites fondre dans de l'eau chaude ; filtrez la liqueur & la faites évaporer jusqu'à ce qu'il vous reste un sel bien sec & bien blanc ; c'est le sel alkali du tartre, qu'il faut garder dans un vaisseau bien bouché pour qu'il ne s'humecte point à l'air.

Il ne faut pas concasser le tartre en poudre, avant que de le mettre au feu, dans cette opération, parce que la premiere chose qui lui arrive, lorsqu'il est au feu, c'est de fondre & de se rassembler en masse, avant qu'il s'en dissipe rien ; & au contraire, lorsqu'il est en morceaux, il laisse de plus grands intervalles, il se met plus tard en masse, il présente plus de surface au feu, & il se calcine un peu plus promptement.

Lorsqu'en faisant l'alkali du tartre, quelque charbon s'en trouve imbû, il ne se consomme point comme les autres ; j'ai observé qu'il se vitrifie, qu'il rougit sans se consumer, qu'il ne garde point le feu, comme le fait naturelle-

ment le charbon, & qu'il a un goût forte- CH. XXXIX.
salé.

Je crois que les cendres se sentent aussi du tartre; c'est pourquoi je suis d'avis qu'on nettoye le fourneau ou le réchaud, avant que de faire cette opération, afin de lessiver tout ce qui s'y trouvera de cendres, lorsque l'opération sera finie; les cendres contiennent d'ailleurs un sel de la nature de l'alkali du tartre.

L'alkali du tartre semble très-facile à faire, cependant cette opération demande de la précision: si on ne le brûle pas assez, il donne peu d'alkali, & il y reste du tartre qui n'est pas décomposé. Si au contraire on le calcine trop, il s'en change une partie en une pure terre, assez fine pour passer par le filtre, mais elle n'est pas assez saline pour se soutenir dans la dissolution; elle se précipite au fond du vaisseau sans pouvoir se redissoudre, ni par conséquent repasser par un filtre. Il faut avoir égard à tout cela lorsqu'on veut avoir un alkali du tartre fort & pur. Le sel alkali de tartre est naturellement un des plus purs & des plus puissants alkalis que nous ayons.

Il y en a qui, pour avoir un alkali de tartre plus fort, le concentrent avec

CH. XXXIX. de la chaux vive ; & on en fait ainſi un cauſtique.

On fait ſur le champ une eſpéce d'alkali de tartre, qui eſt autant un nitre fixé par le tartre, qu'un tartre alkaliſé ; les Allemands l'appellent *Sal tartari extemporaneum* : on mêle enſemble parties égales de tartre & de nitre, on met le tout dans une poële de fer en piramide, & on place un charbon allumé ſur la pointe de la piramide ; le feu y prend, & il ſe fait une détonation. *Voyez* le Chapitre XLVI. du ſavon de Starkey. Si pour l'alkali du tartre fait ſur le champ, on a pris moins de nitre que de tartre, le tartre n'eſt pas parfaitement alkaliſé, & cela produit un flux noir, au lieu d'un alkali de tartre blanc. Si au contraire on emploie dans cette opération plus de nitre que de tartre, il y reſte du nitre inutile, qui n'a point été fixé par le tartre.

Cette opération ne donne pas un alkali de tartre pur, même ſuppoſant que l'alkali du nitre fût la même choſe que l'alkali du tartre, parce qu'il y reſte toujours plus ou moins d'acide nitreux. Un jour pour éprouver une terre foliée de tartre qu'on me montroit, je verſai deſſus l'huile de vitrol, il s'en éleva auſſi-

tôt des vapeurs jaunes qui avoient l'odeur de l'eau forte ; c'étoit de l'esprit de nitre que l'acide vitriolique détachoit : je jugeai que pour faire cette terre foliée de tartre, on avoit employé l'alkali du tartre fait par la détonation avec le nitre. CH. XXXIX.

D'ailleurs, il n'est pas vrai que l'alkali du tartre soit en tout, le même que l'alkali du nitre ; car en supposant que leurs bases terreuses fussent les mêmes, ces acides qui sont fondus avec pour en faire des sels alkalis, les rendent différens ; de sorte que ces alkalis different au moins, comme les acides du tartre & du nitre différent.

C'est improprement qu'on dit *sel de tartre*, pour exprimer l'alkali du tartre, les cristaux de tartre seroient à plus juste titre nommés *sel de tartre*. Ceux qui connoissent la nature de l'alkali du tartre & de la crême de tartre, sans cependant être assez informés du langage vulgaire des Chimistes, s'expriment mal sur cela : Cette erreur qui est de conséquence, se trouve dans de bons Livres, & peut tromper les Physiciens & autres Studieux de la Chimie : elle se trouve, par exemple, dans les *Entretiens Physiques du Pere Regnault*, pag. 194, où il dit, *le sel de tartre est un sel acide ti-*

CH. XXXIX. *re du tartre*. Véritablement la crême & les cryſtaux de tartre ſont plutôt le ſel de tartre, que ne l'eſt ſon alkali. A conſidérer la nature des choſes, ce qui eſt proprement ſel, eſt acide ; les ſels moyens & les alkalis ne ſont ſels que par l'acide, différemment combiné avec différentes terres. C'eſt donc improprement qu'on dit *ſel de tartre*, pour dire *alkali du tartre*.

Vertus. Les Médecins ont regardé de tous temps, & regardent encore aujourd'hui l'alkali du tartre, comme un bon diſſolvant de la lymphe épaiſſie ; & ils ont jugé que dans bien des cas il pouvoit diſſiper les obſtructions, lorſque dans le corps il s'allioit à une matiere graſſe, avec laquelle il faiſoit une eſpéce de ſavon. On ſçait que les ſavons ſont compoſés d'alkalis joints à des matieres graſſes ; cependant les Médecins connoiſſent des remédes ſupérieurs à celui-ci, & ils n'ignorent pas qu'il eſt dangereux dans les cas d'inflammations : il faut faire attention que les alkalis ſont en général brûlans & cauſtiques, & qu'on en fait des pierres à cautéres.

L'alkali du tartre eſt un bon ſtomacal pour fondre les humeurs viſqueuſes, & adoucir les aigres de certains eſ-

tomacs, ſur-tout pour les Gouteux. On le donne depuis quatre grains juſqu'à douze ; & on en peut donner pluſieurs priſes par jour. Doſe.

C'eſt auſſi le contre-poiſon le plus ſûr, & le plus prompt pour ceux qui ont eu le malheur d'avaler du ſublimé corroſif ; cet alkali ſe charge promptement de l'acide corroſif du ſublimé, & ils font enſemble un ſel moyen qui n'eſt point mal-faiſant ; & le mercure abandonné par ſon acide, n'eſt point nuiſible. Il eſt étonnant qu'on n'ait point encore penſé à avoir recours à ce reméde qui eſt ſi prompt & ſi ſûr contre un poiſon auſſi violent que l'eſt le ſublimé corroſif.

L'alkali du tartre diſſout les matieres graſſes & réſineuſes ; c'eſt pourquoi on l'emploie pour ouvrir en quelque ſorte les corps dont on veut tirer les teintures : mais il eſt bon de ſçavoir qu'en même temps qu'il tire la teinture de certains purgatifs, comme du ſéné & de la rhubarbe, il en détruit ou en diminue la propriété de purger : J'en ai fait l'expérience.

CHAPITRE XL.

Liqueur de Tartre Alkali, ou *Huile de Tartre par défaillance.*

LES sels alkalis sont, pour ainsi-dire, avides de liquide; c'est pourquoi lorsqu'on les laisse exposés à l'air, ils en prennent l'humidité, & se changent en une liqueur, qui étant épaisse & grasse au toucher, est appellée, par quelques-uns, *huile*, comme *huile de tartre*; & on y ajoûte ces mots *par défaillance*, parce que l'alkali n'a pas résisté à l'humidité de l'air, & est comme tombé en cette liqueur. C'est une façon impropre de parler que de nommer cette liqueur, *huile de tartre par défaillance*, puisqu'on dit aussi *huile de tartre*, en parlant de celle qui est distillée; ce qui pourroit faire une amphibologie. On doit dire *liqueur de tartre alkali*, comme on dit *liqueur de nitre alkali*, ou liqueur de nitre fixe. Il est vrai que pour se faire entendre, il faut suivre l'usage, en parlant, mais il ne le faut suivre qu'autant qu'il est nécessaire, sans le fortifier lorsqu'il est mauvais; il faut au contraire profiter des occasions de travailler à

le changer insensiblement, ce qui contribue au progrès des sciences, comme à la perfection du langage. CHAP. XL.

Je crois devoir ajoûter qu'il ne s'agit point ici de l'huile de tartre des Alchimistes, qui a fait travailler en vain tant de personnes sur le tartre ordinaire. Il faut sçavoir que lorsqu'on lit dans leurs Livres *huile de tartre*, il faut le plus souvent entendre la liqueur qui se forme de la rose philosophique, liquéfiée par l'humidité de l'air : cette rose se fait avec une partie de fleurs de zinc & deux parties de salpètre purifié, qu'on fait fondre ensemble & qu'on vitrifie dans un creuset ; lorsque le creuset est refroidi, la matiere est comme une rose pourpre, environnée de feuilles vertes.

Pour préparer la liqueur de tartre alkali, il faut mettre en poudre fine l'alkali du tartre, & l'étendre dans un plat de fayance, qu'on laisse ensuite exposé à l'air humide & à l'ombre, où il ne puisse tomber d'ordure dans le plat : lorsque cet alkali est fondu en liqueur, & qu'on reconnoît que la liquidité n'en augmente plus, on filtre cette liqueur. Il est bon de pancher le plat dans lequel est l'alkali du tartre, & d'en appuyer le bord d'en bas sur une terrine où la li-

CHAP. XL. queur découle à méſure que le ſel ſe fond par l'humidité de l'air.

La diſſolution de l'alkali du tartre eſt d'autant meilleure, qu'elle ſe fait plus lentement & d'elle-même, ſans y verſer aucun liquide ; le tartre alkali acquiert ainſi une qualité extraordinairement pénétrante, qu'on ne peut lui donner par aucun autre moyen.

L'alkali du tartre & celui du nitre, réſous ainſi en liqueur, ſont ſi pénétrans qu'on ne peut les expoſer au feu dans un creuſet, qu'ils ne ſortent au travers le creuſet, ce qu'ils ne feroient pas de même ſi on les avoit diſſous ſimplement avec de l'eau. Ces ſels expoſés à l'air n'en prennent pas ſeulement l'humidité, c'eſt pourquoi il ne faut pas pour faire cette opération, choiſir la température & le lieu, les plus humides, il faut le temps pour recevoir une plus grande quantité des ſels de l'air, qui augmentent l'activité de ces liqueurs alkalines.

L'alkali du tartre expoſé à l'air en prend plus ou moins d'humidité ſelon qu'il eſt plus ou moins ſel alkali, c'eſt-à-dire, ſelon qu'il contient plus ou moins de cette terre dont j'ai parlé dans le Chapitre précédent ; ce que l'alkali du tartre reçoit de l'air, lui eſt ordinairement égal, pour le poids,

Lorsqu'on veut avoir l'alkali du tartre, dissous dans de l'eau, il est à propos de préférer l'eau de pluie à l'eau de riviere ou autre eau pure. L'alkali du tartre dissous dans de l'eau de pluie filtrée, seroit plus efficace que s'il étoit dissous dans de l'eau de pluie distillée, parce que l'eau de pluie contient des sels de l'air, tels qu'ils se déposent dans l'alkali du tartre, lorsqu'étant exposé à l'air, il s'y fond en liqueur; on ôte à l'eau ces sels par la distillation, du moins en partie. CHAP. XL.

La liqueur de tartre alkali est plus animante & plus desficative que l'alkali même du tartre. Cette liqueur est bonne extérieurement pour les galles, dartres & pustules, lorsque ces maladies de la peau sont sans démangeaison, & avec une sorte d'insensibilité, quoique causées par un acide fixe. Cette liqueur est bonne aussi par la même raison pour certaines tumeurs œdémateuses, qui tendent à devenir squirreuses.

Il est arrivé dans mon Laboratoire, qu'y ayant de la liqueur de tartre alkali, placée auprès d'une bouteille où étoit de l'éther, la liqueur alkaline a pris de l'odeur de l'éther, quoique ces deux bouteilles fussent bien bouchées.

CHAPITRE XLI.

Du Sel Végétal.

METTEZ un quarteron d'alkali de tartre dans une terrine vernisée ; versez dessus deux pintes d'eau ; & mettez la terrine sur un fourneau ou sur un réchaud où il y ait un peu de feu ; lorsque l'alkali du tartre sera fondu, & que l'eau sera tiéde, jettez-y une petite cuillerée de crême de tartre réduite en poudre : il se fera une fermentation ; lorsqu'elle sera passée, remettez-y une cuillerée de tartre ; ce que vous continuerez de faire, jusqu'à ce qu'il ne s'y excite plus de fermentation ; alors remuez avec une spatule, la matiere qui est tombée au fond, & laissez le tout chaudement pendant dix ou douze heures : après ce temps, remuez encore la matiere avec la spatule, & l'éprouvez en y ajoûtant un peu de crême de tartre : s'il se fait encore une fermentation sensible, continuez d'y mettre de la crême de tartre jusqu'à ce qu'étant tombée au fond de la terrine, elle ne s'éleve plus en haut en bouillonnant. Après quoi filtrez la liqueur & la faites évaporer en

partie, jusqu'à ce qu'il se forme dessus une pellicule ; alors portez la terrine à la cave ; il s'y formera des cristaux, qui sont le sel végétal, qu'on nomme autrement *tartre soluble*.

On ne doit plus nommer le sel végétal *tartre soluble*, depuis la découverte du sel de Seignette, qui est aussi un tartre rendu soluble par l'alkali de la soude, comme le sel végétal est un tartre soluble par l'alkali du tartre.

Les cristaux du sel végétal sont grouppés, ils sont taillés en facettes, & la pointe n'en est pas de côté, comme elle l'est aux cristaux des sels vitrioliques.

Pour conserver le sel végétal, & pour empêcher qu'il ne s'humecte à l'air, il faut en mettre les cristaux à secher, afin d'en dissiper l'eau contenue dans les petites cavités, qui sont entre les pointes des cristaux, unis en grouppe. La crême de tartre, c'est-à-dire le tartre purifié, est plus acide qu'alkali ; de sorte que pour le rendre un sel moyen, il faut y ajoûter de l'alkali. C'est ce qu'on fait dans l'opération du sel végétal, dans laquelle on lui donne l'alkali du tartre même, ce qui semble plus naturel que de lui donner un al-

CHAP. XLI.

kali étranger ; desorte que le sel végétal est le tartre salé, ou moyen, comme le tartre, tel qu'on le tire des tonneaux de vin, ou considéré après avoir été purifié par l'opération par laquelle on fait la crême de tartre, est le tartre acide ; & le tartre brûlé est le tartre alkali.

Le tartre contient naturellement beaucoup d'huile, & elle lui est intimément unie, ce qui l'empêche de se dissoudre dans l'eau, si elle n'est extrêmement chaude ; c'est encore ce qu'on cherche à changer par l'opération par laquelle on fait le sel végétal. Les alkalis sont les vrais dissolvans des huiles : l'alkali du tartre mêlé avec la crême de tartre, en divise le principe huileux, & le met en état de pouvoir être étendu dans l'eau, c'est ce qui forme un sel soluble ; c'est-à-dire, que l'opération par laquelle on fait le sel végétal, se réduit à changer le tartre qui est acide & indissoluble, en un sel moyen & dissoluble.

Le sel végétal ne se cristallise pas aisément, parce que l'alkali de tartre ne dissout pas entiérement la partie huileuse de la crême de tartre : cette huile restante s'unit avec la partie simplement terreuse :

terreuſe de l'alkali de tartre. *Voyez* le Chapitre précédent de l'alkali du tartre. Et elle fait une matiere mucilagineuſe ou ſavonneuſe qui ne peut ſe cryſtalliſer. Une partie de cette matiere reſte ſur le filtre, lorſqu'on paſſe la liqueur. CHAP. XLI.

Il y en a qui ne filtrent point cette diſſolution, ne voulant pas perdre cette matiere qui reſte ſur le filtre lorſqu'on la paſſe; ils croyent ne devoir pas la rejetter, parce que les liqueurs avoient été filtrées ſéparément lorſqu'on a fait l'alkali de tartre & la crême de tartre. Ils font évaporer toute la liqueur, & ne font point cryſtalliſer le ſel végétal. Ils ne perdroient cependant pas autant, pour le poids, qu'ils le croyent, à filtrer la diſſolution, & à faire cryſtalliſer ce ſel, parce que dans la cryſtalliſation des ſels il entre une partie d'eau qui augmente conſidérablement leur poids; ils auroient à peu près autant de ſel, & ils l'auroient plus parfait.

D'ailleurs, la crême de tartre qui n'eſt pas purifiée, eſt mêlée de ſable, qui reſte dans le ſel végétal, lorſqu'on ne filtre point la diſſolution, & qu'on en fait l'évaporation juſqu'à ſiccité. Ce ſable en impoſe quelquefois, parce que voyant qu'il reſte au fond une matiere

CHAP. XLI. qui ne se dissout point, on croit que c'est de la crême de tartre, & que la dissolution en a autant qu'elle en peut prendre.

Lorsqu'on fait l'alkali de tartre, pour faire aussi-tôt le sel végétal, il ne faut pas faire évaporer la liqueur, comme on fait ordinairement après avoir fait la dissolution du tartre calciné, il faut après l'avoir filtrée, y mettre peu à peu les cryſtaux de tartre, comme nous venons de le dire.

Il faut se servir dans cette opération de vaisseaux qui soient vernissés, parce que le sel végétal pénétre les vaisseaux qui ne le sont point.

J'ai remarqué lorsque j'ai fait le sel végétal, qu'en mettant peu à peu la crême de tartre dans la dissolution d'alkali de tartre, la crême de tartre en poudre qui est bien blanche, devient un peu rouge, lorsqu'étant tombée au fond de la terrine, elle s'éleve en haut en fermentant; j'ai observé aussi qu'il s'en élevoit une odeur vineuse.

On emploie ordinairement deux parties de crême de tartre pour une d'alkali de tartre pur, parce qu'il y a du sable dans la crême de tartre, telle qu'on nous l'apporte de Montpellier;

car si on se servoit pour faire le sel végétal, de crême de tartre purifiée, comme je l'ai expliqué à son article, il n'en faudroit pas tant, comme on le peut voir par ce qui est rapporté dans le second Tome des Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1699, page 254. CHAP. XLI.

Pour éprouver si l'on a observé une juste proportion de l'alkali & de la crême de tartre, pour faire le sel végétal, il faut mettre dans une cuiller, du mêlange de l'alkali & de la crême de tartre en dissolution, & y ajoûter un peu de vinaigre; le mêlange fermentera si l'on n'a pas mis assez de crême de tartre dans la dissolution de l'alkali de tartre; ensuite il faut encore mettre de cette dissolution du sel végétal, dans une autre cuiller, ou dans la même, après l'avoir vuidée & nettoyée, & verser sur ce sel végétal de la liqueur de tartre alkali, ou de l'alkali de tartre, & y ajoûter un peu d'eau; si le mêlange fermente, c'est une marque qu'on a mis trop de crême de tartre dans la composition de ce sel végétal.

On fait usage en Allemagne d'une espéce de sel végétal en liqueur, qu'on nomme *tartre-tartarisé*, *tartre-liquide*-

CHAP. XLI.

citré. Pour le faire, on prend trois parties de crême de tartre, & deux parties d'alkali du tartre, qu'on fait cuire dans de l'eau sur le feu, sans les faire bouillir; & on les laisse exposés à cette chaleur, jusqu'à ce que le tout paroisse s'épaissir; on y ajoûte alors un peu d'écorce de citron ou d'orange, & après avoir retiré du feu, on mêle à cette liqueur quelques gouttes d'essence de citron.

Il y en a qui au lieu de sel végétal, donnent ce que les Allemands appellent *Sal tartari extemporaneum*, & dont j'ai parlé dans le Chapitre XXXIX. de l'Alkali de Tartre, page 491.

Il ne faut pas croire que ce sel puisse être donné pour le sel végétal, & qu'il y soit analogue; c'est un sel alkali, au lieu que le sel végétal est un sel moyen, & qui est fort différent pour les usages qu'on en peut faire. Il faut faire le sel végétal comme on l'a toujours fait, sans y rien changer. Ces changemens dans la préparation des remédes font tort à la pharmacie, parce que les Médecins ne les ordonnent plus, lorsqu'ils n'y trouvent plus les mêmes effets; & les remédes cessent de produire les mêmes effets lorsqu'on cesse de les composer, comme on les composoit dans le temps

que les Médecins les trouvoient efficaces. CHAP. XLI.

Le sel végétal a aussi moins de crédit aujourd'hui, pour une autre raison, c'est que dans les premiers temps du sel végétal, on connoissoit moins le sel de Glauber, le sel de *duobus*, & le sel de Seignette.

Le sel végétal est beaucoup plus purgatif que le sel de Seignette, il l'est autant que le sel de Glauber, & il l'est moins que le sel d'epson, que le sel de *duobus*, & que le tartre vitriolé. Il est nécessaire que le Médecin connoisse ces différens degrés de force des sels, pour les proportionner aux forces des Malades, & à la nature des maladies.

Le sel végétal est un apéritif doux, & il convient mieux que le nitre même dans certaines chaude-pisses. *Voyez* le Chapitre du nitre. On l'employoit communément dans les hydropisies, avant qu'on connût le sel de *duobus*.

On le donne depuis un demi-gros jusqu'à deux gros dans chaque médecine, & depuis trois gros jusqu'à une once dans une tisane, ou dans un apozême purgatif. On peut le faire prendre aussi dans de l'eau minérale. Ce sel paroît convenir particuliérement dans

les médecines & dans les apozêmes où il y a de la caſſe. J'ai trouvé que le tamarind le décompoſe. *Voyez* page 526.

CHAPITRE XLII.

Du Tartre Vitriolé.

METTEZ dans une cucurbite de la liqueur de tartre alkali; verſez deſſus, goutte à goutte, de l'eſprit de vitriol rectifié; continuez d'y mettre de l'acide vitriolique, tant qu'il fermente avec l'alkali de tartre, c'eſt-à-dire, pour parler le langage vulgaire des Chimiſtes, juſqu'à ſaturation; placez la cucurbite ſur le feu de ſable, & faites évaporer une partie de la liqueur, juſqu'à ce qu'il s'y forme, à la ſurface, une pellicule; enfin mettez à cryſtalliſer dans un lieu frais.

Enſuite retirez les cryſtaux qui s'y ſeront formés, verſez un peu d'eau bouillante ſur la liqueur qui reſtera, filtrez-la, & la faites évaporer juſqu'à pellicule; & enfin mettez à cryſtalliſer. On réïterera cette manœuvre, juſqu'à ce qu'on ait diſſipé toute la liqueur, & qu'on en ait retiré tous les cryſtaux.

Il y en a qui y ajoûtent à chaque

cryſtalliſation un peu d'alkali du tartre, & qui n'y mettent point d'eau ; d'autres font évaporer d'abord le mêlange de la liqueur de tartre alkali & de l'eſprit de vitriol, juſqu'à ſiccité, & font fondre enſuite dans de l'eau la matiere qui reſte, & après avoir filtré & fait évaporer, ils mettent à cryſtalliſer. CHAP. XLII.

Il eſt à propos, après la premiere cryſtalliſation du tartre vitriolé, d'ajoûter de l'eau à ce qui reſte, parce que cela donne moyen aux cryſtaux de ſe former plus beaux. D'ailleurs, cela met en état de filtrer la liqueur, & cela diſſout du tartre vitriolé, qui dans ce liquide eſt embarraſſé avec une terre abſorbante & huileuſe. Lorſqu'on verſe l'eſprit de vitriol ſur la liqueur de tartre alkali, il ſe fait un précipité qui a déjà été obſervé par d'autres, qui l'ont nommé *Magiſtere vitriolé.*

Quand on a retiré les cryſtaux de la liqueur, il faut la remettre ſur le feu, & y verſer de l'eau bouillante, pour en faire une diſſolution parfaite.

Lorſqu'on fait l'évaporation de la diſſolution de tartre vitriolé, il ſe forme une pellicule ſur la liqueur ; lorſque cette liqueur eſt refroidie, il ſe forme

CHAP. XLII. immédiatement ſous la pellicule, des grains ſalins taillés en diamant; ils baiſſent dans la diſſolution à meſure qu'ils deviennent plus péſans, & enfin ils tombent au fond. Il ſe forme deſſus, à l'endroit où étoit la pellicule, une petite colomne taillée de même en diamant, deſorte que ces deux cryſtaux ſe joignent par leurs baſes, & forment enſemble un cryſtal de la groſſeur d'un gros grain de ris, ou d'un grain d'orge.

Avant que de ſerrer, pour l'uſage, le tartre vitriolé, il faut en laver les cryſtaux légerement dans de l'eau froide, & enſuite les faire bien ſécher.

Tachenius a imaginé de faire le tartre vitriolé avec les cendres gravelées, & le vitriol. Pour faire ce tartre vitriolé de Tachenius, il faut prendre trois livres de cendres gravelées, les diſſoudre dans trois pintes d'eau, laiſſer repoſer la diſſolution, la verſer à clair, & renverſer trois chopines d'eau ſur ce qui reſte au fond, afin d'en fondre tout ce qui peut être reſté de ſel; enſuite on mêlera enſemble ces deux diſſolutions, & on y ajoûtera la diſſolution de deux livres de vitriol verd, faite dans trois chopines d'eau. On laiſſe le tout enſemble pendant deux jours, enſuite

on filtre la liqueur ; on la fait évaporer jusqu'à pellicule, & on la met à cryſtalliſer. *Voyez* le Chapitre des Cendres gravelées. CHAP. XLII

Lorſqu'on fait le tartre vitriolé, il faut y employer de l'alkali de tartre, plutôt plus que moins, pour en précipiter tout le métallique, qui ſouvent eſt cuivreux. Le vitriol, même le ferrugineux, contient preſque toujours un peu de cruivre.

On peut auſſi faire une autre eſpéce de tartre vitriolé, en calcinant dans un creuſet parties égales de ſoufre & d'alkali de tartre ; l'eſprit de ſoufre qui eſt vitriolique, prendra corps dans l'alkali de tartre.

Enfin, on peut faire un tartre vitriolé, en expoſant à l'air des linges imbibés d'une diſſolution alkaline de tartre. Un acide répandu dans l'air, & qui eſt vitriolique, s'y attache ; & après avoir lavé ces linges dans de l'eau, ſi l'on fait évaporer cette eau juſqu'à pellicule, il s'y cryſtalliſe un véritable tartre vitriolé.

Nous avons décrit dans le Chapitre précédent, une opération par laquelle on charge l'alkali du tartre de ſon propre acide, & par laquelle on en fait

CHAP. XLII. un sel neutre, qui est le sel végétal. Par cette préparation-ci, on pénètre l'alkali du tartre de l'acide du vitriol, & le sel neutre qui en est formé est le tartre vitriolé. Le sel végétal est donc semblable au tartre vitriolé par sa base alkaline, & du reste ils diffèrent l'un de l'autre, autant que l'acide du vitriol differe de celui du tartre.

Dans la préparation du tartre vitriolé, le sel de tartre perd son goût caustique d'alkali fixe, & on n'y reconnoît plus l'acidité de l'esprit de vitriol. De ces deux goûts, il en résulte un nouveau qui est amer; c'est sur-tout à ce caractere que l'on connoît si le tartre vitriolé est bien préparé.

Le tartre vitriolé mis sur les charbons ardens, décrépite à peu près comme le sel marin, & comme le sel fébrifuge de *Sylvius*. Le tartre vitriolé est très-difficile à fondre au feu, il reste rouge dans le creuset, sans se fondre; si l'on y ajoûte un peu d'alkali de tartre, qui, comme on le sçait, est très-fusible, il fond aussitôt; & on peut se servir du sel vitriolé qui a été fondu ainsi, pour fondre d'autre tartre vitriolé. Le tartre vitriolé est aussi très-difficile à fondre dans l'eau; il faut pour cela employer l'eau chaude,

& il faut qu'il ſoit en poudre. On peut CHAP. XLII.
diſſoudre une demi-once de tartre vitriolé dans une pinte d'eau, même froide, pourvu que ce ſel ſoit en poudre bien fine; j'en ai fait faire l'expérience : pour y réuſſir, il faut ne verſer l'eau que peu à peu, pendant qu'on broye le tartre vitriolé : on peut même avec du temps & de la patience, diſſoudre une once de tartre vitriolé dans un demi-ſeptier d'eau froide, c'eſt-à-dire, une partie de tartre vitriolé dans huit parties d'eau, à force de triturer.

Le tartre vitriolé n'eſt pas abſolument la même choſe que le ſel de *duobus*, & ils ne doivent pas être employés l'un pour l'autre pour la guériſon des maladies. Les plus petites différences dans les remédes, produiſent des changemens dans leurs effets, comme les plus petites différences dans les maladies, doivent apporter des différences dans leur traitement. Il n'eſt pas poſſible de connoître aſſez la façon d'agir des remédes dans les liqueurs, & ſur les fibres du corps animal, pour pouvoir juger de ce que peuvent y produire de petites différences, dont les ſuites ſont quelquefois de conſéquence; il n'y a que l'expérience qui puiſſe nous

CHAP. XLII. en inſtruire ; mais l'expérience eſt trompeuſe ſans la théorie, & nous obſervons tous les jours, tant de variétés dans les effets des remédes, & ces variétés dépendent de tant de différentes cauſes, comme des tempéramens, de la conſtitution de l'air, & d'une infinité d'autres circonſtances, qu'il eſt impoſſible de déterminer la différence des façons d'agir & des effets des remédes, avec la préciſion, qu'on doit cependant rechercher, autant qu'on le peut, dans cette matiere, qui eſt ſi intéreſſante.

Quand bien même chacune de ces choſes ſeroit connue, la quantité de connoiſſances qui entrent dans cette théorie, conduiroit à des ſupputations impratiquables.

Lorſque les différences des remédes ſont imperceptibles, quoique réelles, comme ſont celles du tartre vitriolé & du ſel de *duobus*, & lorſque leurs effets ſont trop compliqués, pour pouvoir être ſoumis à des ſpéculations certaines & claires, l'obſervation eſt le ſeul guide qui reſte : On ne peut alors s'appuyer que ſur des inductions déduites de pluſieurs faits ; les Géométres même ſont ſouvent obligés de ſe ſervir des inductions, parce que tout

n'eſt pas ſoumis aux ſupputations. CHAP. XLII.

C'eſt dans ce ſens qu'on peut dire, qu'il eſt bon de diminuer, autant qu'on le peut, la variété des remédes pour les cas ſimples, & qui ſont les mêmes, en s'abſtenant de ſubſtituer quelques remédes à d'autres : il ne ſuffit pas, pour être autoriſé à ſubſtituer un reméde à un autre, que ces remédes ſoient ſemblables, il faut de plus qu'ils ſoient les mêmes, pour pouvoir être indifféremment donnés dans les mêmes maladies.

Il eſt donc néceſſaire que le Médecin inſtruit de l'Anatomie, faſſe ſa principale étude de la ſcience des remédes, pour ſçavoir les conſeiller à propos, & pour en ordonner les formules avec juſteſſe.

Pour guérir avec un petit nombre de remédes, il faut en connoître un grand nombre ; c'eſt par cette connoiſſance étendue de tous les rémédes, qu'on eſt en état de choiſir ceux qui conviennent, & de rejetter ceux qui ſont inutiles, ou même nuiſibles.

En général, celui qui connoît le plus de remédes, eſt le plus réſervé dans l'uſage qu'il en fait, par la raiſon que celui qui ſçait le plus, eſt celui qui ſçait le moins, eſt celui qui ſçait combien on connoît peu la nature intime des choſes.

CHAP. XLII. Le tartre vitriolé est semblable au sel de *duobus*, mais ce n'est pas absolument le même sel : ils se ressemblent par l'acide vitriolique qui est dans l'un & dans l'autre par leur base alkaline. Le nitre alkalisé, qui fait la base du sel de *duobus*, n'est pas absolument la même chose que le tartre alkalisé, qui fait la base du tartre vitriolé, & aussi les cristaux de ces deux sortes de sels peuvent être distingués à la vûe ; quoiqu'ils soient taillés de la même facon, ils n'ont pas le même arrangement, ni la même grosseur.

En supposant que la partie terreuse de ces sels fût la même, il faudroit toujours convenir, en recherchant la nature intime de ces sels, que leurs parties alkalines sont différentes. On sçait que l'alkali est un peu d'acide concentré & fondu avec une terre ; c'est l'acide qui constitue & les sels moyens & les sels alkalis ; c'est par l'acide que les alkalis different des simples terres ; c'est ce qui fait qu'on peut décomposer tous les sels moyens & les alkalis, en séparant leurs acides de leurs terres, ce qu'il est possible de faire par des dissolutions réïterées dans de l'eau.

De sorte qu'en supposant la partie terreuse du nitre, la même que la partie

terreuſe du tartre, le nitre alkaliſé dif- CHAP. XLII.
fereroit toujours du tartre alkaliſé, parce que l'acide du nitre eſt eſſentiellement différent de l'acide du tartre.

Tout Medecin qui a long-temps pratiqué, ſçait que certainement le tartre vitriolé ne produit pas les mêmes effets, que le ſel de *duobus*, dans les maladies des femmes en couches, &c. Il n'eſt pas bon, dans ces diſcuſſions, d'avoir plus de confiance à la théorie, qu'à la pratique: il faut ſe garantir de la prévention: les ſpéculations flattent preſque toujours notre amour propre, au lieu que l'experience contredit ſouvent nos déciſions: il eſt ordinaire de voir arriver dans la nature, des choſes auſquelles nous ne nous attendions pas, dont nous croyions même le contraire.

Le tartre vitriolé convient particulierement dans les maladies qui viennent du vice de la bile, comme le ſel de *duobus*, convient particulierement dans les maladies qui viennent du vice de la partie blanche du ſang, ſoit lymphatique, ſoit laiteuſe; l'un & l'autre agiſſent plus dans la troiſiéme voye du corps, que dans les autres, quoiqu'ils ſoient purgatifs; ce qu'ils font parce qu'ils procurent une épuration dans les liqueurs,

CHAP. XLII. de la plûpart desquelles, les couloirs des premieres voyes sont l'égoût le plus commun.

On fait prendre le tartre vitriolé pour la jauniſſe, dans des apozêmes ou dans des bouillons compoſés avec la bourrache, la bugloſſe, la chicorée ſauvage, la ſcolopendre, & la racine de patience ſauvage; on fait prendre trois de ces bouillons chaque jour, & on met dans chaque bouillon un demi-gros de tartre vitriolé, plus ou moins, ſelon l'âge & le ſexe du Malade.

Le tartre vitriolé en petite doſe eſt calmant, depuis ſix juſqu'à dix-huit grains; il entre dans la compoſition des poudres tempérantes: on fait la poudre tempérante de Stahl, avec du nitre purifié & du tartre vitriolé, de chaque neuf grains, & deux grains de cinabre naturel préparé, le tout en poudre extrêmement fine & mêlé enſemble, pour une priſe. La poudre tempérante de Stahl eſt rafraîchiſſante auſſi, & apéritive; on la prend communément en Allemagne, dans les cas où on prend en France des bouillons rafraîchiſſans.

On peut faire différentes ſortes de poudres tempérantes, ſelon les différentes occaſions où on a à les employer: par

exemple, pour des vapeurs, on la com- CHAP. XLII.
poſe avec le tartre vitriolé, le nitre purifié, le cinabre naturel, & le ſuccin, de chaque ſix grains. Si les vapeurs ſont convulſives, ou y ajoûte de la poudre de guttette, & alors on met cinq grains de chacune de ces drogues pour chaque priſe; on y peut joindre auſſi, ſelon les circonſtances, le *caſtoreum* & le ſafran Oriental, deux grains dans chaque priſe.

Il eſt ſouvent utile de rendre les poudres tempérantes, abſorbantes en même-temps; on ajoûte alors, ou la nacre de perle, pour donner une vertu adouciſſante & cordiale; ou le corail, dans des cas d'hémorrhagie, & pour les maladies particulieres de l'eſtomac; ou la terre ſigillée dans certains cas de fiévres malignes, ou la magneſie nitreuſe, pour les vapeurs, &c.

CHAPITRE XLIII.

Du Tartre folié, ou *feuilleté.*

RAIMOND LULLE, l'a nommé mal-à-propos, *Terre foliée de tartre*; ce n'eſt point une terre, c'eſt un ſel des plus fuſibles, & des plus diſſolubles; on le nomme auſſi *le Tartre régeneré*, *le*

CHAP. XLIII. *Savon des ſages, la premiere matiere végétale, le ſoufre végétal de la nature, le Sel harmonique végétal, le Mercure de la nature.* Le Fevre l'appelle *huile de Sennert*, ou *ſel de tartre purgatif.*

Les caracteres de ce ſel ſont de ſe fondre au feu comme de la cire, d'être de tous les ſels végétaux celui qui ſe diſſout le plus aiſément dans l'eau; il ſe fond auſſi dans l'eſprit de vin; il doit être blanc & en feuillets talqueux.

Pour faire le tartre folié, prenez une once d'alkali de tartre bien pur, verſez deſſus peu à peu, une chopine de bon vinaigre: filtrez la diſſolution, & l'évaporez toute, à feu doux; éprouvez la matiere qui reſte, en verſant encore deſſus un peu de vinaigre: ſi elle fermente encore avec le vinaigre, il faut y en ajoûter juſqu'à ce qu'elle ne fermente plus; enſuite on en fait évaporer l'humidité, & on diſſout dans de l'eſprit de vin la matiere ſeche qui reſte, & après en avoir filtré la liqueur, faites-en l'évaporation. Enfin rediſſolvez dans de l'eſprit de vin le ſel reſtant, filtrez & faites évaporer; ce que vous réitererez juſqu'à ce qu'il vous reſte un ſel blanc & en feuillets, & juſqu'à ce que l'eſprit de vin qu'on retire de deſſus, par-

roiſſe n'y avoir point perdu de ſa force. CHAP. XLIII.

Il faut l'enfermer auſſi-tôt dans une bouteille qu'on bouche bien, & qu'on place dans un lieu ſec.

Le tartre feuilleté eſt huileux, c'eſt ce qui fait qu'il ſe met en feuillets; il y a un peu d'huile entre ces feuillets.

Il faut prendre, pour faire cette opération, de bon vinaigre blanc qui ſoit bien clair, ou ſe ſervir de vinaigre diſtillé. Tartre feuilleté.

Il y en a qui, au lieu de diſſiper le vinaigre & l'eſprit de vin par l'évaporation, les font diſtiller.

Cette operation a été imaginée pour volatiliſer l'alkali du tartre; c'eſt en Chimie un grand ſecret, que celui de volatiliſer les alkalis fixes.

Il y en a qui, pour rendre l'alkali du tartre, volatil, le mêlent avec du ſablon, verſent du vinaigre deſſus, filtrent la diſſolution, font évaporer, remêlent ce qui reſte avec du ſablon, y ajoutent du vinaigre, filtrent & font évaporer; ce qu'ils réïterent juſqu'à ce que le vinaigre y conſerve toute ſon acidité; alors ils verſent ſur la matiere ſéche, de l'eſprit de vin, pour la diſſoudre; ils filtrent & font évaporer, ou diſtiller, & ils réïterent juſqu'à ce que l'eſprit

CHAP. XLIII. de vin n'y perde point sa force; après cela ils ont un tartre feuilleté, dont ils font la sublimation; les Alchimistes prétendent que ces fleurs sont un grand dissolvant.

Paracelse faisoit une espece de tartre feuilleté, en adoucissant l'alkali du tartre avec l'esprit de vin; c'est ce qu'il nommoit *Balsamum Samech*. Pour le faire, il versoit de l'esprit de vin sur de l'alkali de tartre en poudre, pour l'y dissoudre entierement; ensuite il en retiroit l'esprit de vin par la distillation, il reversoit de nouvel esprit de vin sur ce qui restoit, & ensuite il rectifilloit; ce qu'il continuoit de faire juqu'à ce que l'esprit de vin sortît de dessus ce sel par la distillation, comme il l'y avoit mis.

Vertus. Le tartre feuilleté est un apéritif propre à dissoudre les obstructions, surtout celles du bas-ventre; les alkalis fixes joints au vinaigre, sont des remedes fort efficaces dans plusieurs maladies. Pline, *in Præmiis*, *lib.* XXIII. dit qu'on prend de la cendre de sarment, dans du vinaigre, pour les maladies de la rate; ce remede est de la nature du tartre feuilleté.

L'esprit de vin qui entre dans la composition du tartre feuilleté, le rend bal-

lamique & savoneux ; de sorte qu'on peut dire qu'il est un savon moyen, qui tient le milieu entre les savons alkalis, comme sont le savon d'Alicante ordinaire, ou le savon de Starkey, & les savons acides, comme sont les acides dulcifiés. CHAP. XLIII.

Le tartre feuilleté pousse aussi par la transpiration ; il corrige la qualité des humeurs, lorsqu'elles tendent trop à l'alkalicité, & qu'outre cela il y a appauvrissement dans le sang, & de l'inaction dans les fibres. On le donne depuis six grains jusqu'à vingt-quatre. Dose

Je trouve qu'on a souvent donné les mêmes noms au sel végétal, & au tartre feuilleté, ou terre foliée, ce qui les a fait confondre quelquefois ; ce dont il est bon d'être averti, pour l'intelligence des Auteurs.

On fait de la même façon une terre feuilletée de nitre, en tirant avec le vinaigre, & ensuite avec l'esprit de vin rectifié, l'alkali du nitre, au lieu de celui du tartre.

On peut faire encore une autre composition qui a quelque rapport avec le tartre feuilleté : ayant versé du vinaigre dans une dissolution de sel de Seignette, il s'est fait un précipité ; j'ai ôté la li-

CHAP. XLIII. queur de dessus ce précipité, je l'ai filtrée, & j'en ai fait évaporer une partie : ensuite je l'ai mise dans un lieu sec & frais, où il s'y est cristallisé une matiere saline, qui ne s'est pas humectée à l'air aussi aisément que le fait le tartre feuilleté ordinaire.

Cette exprience n'est pas seulement curieuse ; elle donne aussi à connoître que la crême de tartre n'est pas tellement unie à la soude dans le sel de Seignette, qu'elle ne puisse s'en détacher par un autre acide, même léger. J'avertis ceux qui, dans la composition des médecines, font quelquefois mettre du sel de Seignette avec des tamarins, que leurs Malades ne prennent point le sel de Seignette, parce qu'il est décomposé dans la médecine avant qu'ils la prennent, la crême de tartre y a été précipitée ; j'ai déjà fait observer la même chose au sujet du sel végétal, page 510.

Il y a bien des choses semblables qui prouvent combien l'étude particuliere de la Pharmacie est nécessaire au Médécin, sur-tout pour pratiquer ; ce qui, sans contredit, doit être le principal objet du Medecin dans ses occupations Physiques, Chymiques, Anatomiques & Botaniques.

CHAPITRE XLIV.

Du Tartre Martial.

POUR faire le tartre martial, prenez un quarteron de tartre blanc réduit en poudre, & une once de limaille de fer bien nette : Faites bouillir dans trois chopines d'eau pure, jusqu'à ce que le tartre soit entierement dissous ; alors passez la liqueur par un linge, ou par une étamine, & la laissez cristalliser dans un lieu frais, après en avoir ôté les crystaux, remettez-la sur le feu, & la faites bouillir un bouillon ; filtrez-la, & la remettez à crystalliser ; ce que vous réitererez jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.

Si vous voulez un tartre martial dissoluble, il faut, au lieu du tartre crud, employer un tartre soluble, c'est-à-dire, un sel végétal, ou bien prendre une once de sel végétal, & le mêler avec un quarteron de teinture de mars tartarisée, dont la préparation est décrite dans le second Tome.

Tartre martial soluble.

Lorsqu'on fait le tartre martial soluble, il faut faire évaporer jusqu'à siccité le mêlange du sel végétal & de la teinture martiale.

CHAP. XLIV. Vertus.

Le tartre martial convient dans tous les cas où le fer convient comme médicament, pour remedier aux obstructions : le tartre martial est plus passant que les autres préparations séches du fer, parce qu'il est plus divisé dans cette préparation dont il est ici question ; d'ailleurs, le sel auquel il est uni, lui aide à se mêler plus intimement avec les humeurs & il excite les fibres des vaisseaux, de sorte que son action en est fort augmentée dans les viscères, & dans les liqueurs du corps.

On fait ordinairement prendre le tartre martial dans des bouillons aux herbes, ce qui les rend noirs ; cette couleur jointe au goût, rebute quelquefois les Malades : dans ce cas, on peut leur faire prendre le tartre martial, dans du pain à chanter, & le bouillon, ou l'apozême, immédiatement pardessus.

Le tartre martial est particulierement bon pour les obstructions de la matrice ; il rend fécondes les femmes stériles, & provoque les regles des filles qui ne les ont point comme elles devroient les avoir naturellement. Le tartre martial donne plus la liberté du ventre qu'aucune autre préparation de Mars.

On pourroit employer utilement le tartre

tartre martial pour plusieurs maladies des enfans, qui viennent de l'obstruction du mésentere, & pour remédier à la cacochymie, cacochymie vient de κακος, & χυμια de χεμα, qui est produite par l'obstruction des couloirs du bas ventre.

La dose du tartre martial est depuis douze grains jusqu'à un gros; on en met ordinairement un demi-gros dans chaque prise d'apozême, ou dans chaque bouillon. Dose.

CHAPITRE XLV.

Des Cendres Gravelées.

LEs cendres gravelées, en Latin; *Cineres Clavellati*, sont des cendres de la lie de vin sechée & brûlée, qui dans cet état se nomme *de la Gravelle* ou *de la Gravelée*. On prend ordinairement, pour faire, les cendres gravelées, les pains de lie de vin, dont les Vinaigriers ont tiré toute la liqueur pour faire le vinaigre. Lorsque les Vinaigriers ne brûlent pas ces pains pour en faire la cendre gravelée, ils les vendent aux Chapeliers. *Voyez* le Chapitre du Vinaigre, page 114.

La lie est un tartre moins pur, parce qu'elle contient plus de tartre & d'huile

CHAP. XLV.

que n'en contient le tartre, qui a plus du sel essentiel du vin, que n'en a la lie, qui contient aussi d'autres sels.

Les cendres gravelées sont donc un sel alkali de la nature de l'alkali du tartre, mais moins pur; il n'y a point de cendre gravelée dont on ne puisse retirer du tartre vitriolé; c'est ce qui fait que cet alkali de la lie calcinée ne se met jamais autant en liqueur par l'humidité de l'air, que le fait l'alkali du tartre. C'est aussi pourquoi les cendres gravelées, sont plus actives, que l'alkali du tartre. Il ne faut pas croire que plus un alkali est pur d'autres sels, plus il est actif; au contraire, un alkali mêlé avec un peu de sel moyen est plus pénétrant; c'est pourquoi la liqueur de tartre alkali est plus pénétrante que l'alkali du tartre sec; c'est aussi pourquoi le nitre fixe, qui contient encore du nitre entier, est encore un grand dissolvant; & il devient encore plus fort, lorsqu'il se résout en liqueur par l'humidité de l'air, dont il prend aussi des sels moyens qui y sont répandus. On en peut dire autant de la soude & de la potasse, qui contiennent des sels moyens.

Il faut garder la potasse, la soude & la cendre gravelée, dans des vaisseaux bouchés, & dans un lieu sec.

Si on fait bouillir de la bourre dans une dissolution de cendres gravelées, faite dans l'urine, elle s'y dissout si parfaitement, qu'on n'y en retrouve pas la moindre fibre; c'est cette propriété corrosive qu'ont les cendres gravelées, qui fait qu'on les choisit pour en composer la pierre à cautere.

CHAPITRE XLVI.

De la Pierre à Cautere.

POUR faire la pierre à cautere, prenez une livre de cendre gravelée; calcinez-la à feu ouvert dans un creuset, pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure; ensuite mettez-la dans une terrine qui ne soit point vernissée; ajoûtez-y une demi-livre de bonne chaux vive nouvellement faite, que vous choisirez tendre, mais pesante; & y versez peu à peu quatre pintes d'eau bouillante: lorsque la chaux sera éteinte, remuez le mêlange avec un bâton, & filtrez la liqueur par un papier gris, soutenu d'un linge.

Ensuite mettez cette eau filtrée dans un vaisseau de cuivre, & en faites l'évaporation, jusqu'à ce qu'il ne reste

CHAP. XLVI plus au fond du vaisseau, qu'une espece de sel, que vous mettrez dans un creuset entre les charbons ardens : Ce sel s'y fondra, & il y bouillira. Lorqu'il aura moins de fluidité, & qu'il paroîtra être comme de l'huile, vous retirerez le creuset du feu, & vous verserez sur un marbre ou dans un plat de fayance chauffé, & vous y couperez la pierre à cautere en morceaux pointus, pendant qu'elle sera encore chaude & molle ; vous l'enfermerez aussitôt dans un flacon de verre fort, que vous boucherez bien, ajoûtant de la cire au bouchon, & de la vessie de cochon pardessus le tout. Il n'y a rien qui s'humecte plus & plus promptement à l'air, que la pierre à cautere.

La pierre à cautere sert à peu près aux mêmes usages, que la pierre infernale, & on l'employe à son défaut. La pierre à cautere agit plus lentement que ne fait la pierre infernale ; c'est pourquoi lorsqu'il s'agit de faire ronger des chairs dans des ulceres profonds, où on n'est pas maître de conduire le caustique, on préfere la pierre à cautere, à la pierre infernale, qui agiroit plus violemment, s'étendroit sur les chairs voisines, & pourroit y causer de vives

douleurs. *Voyez* dans le second Tome, le Chapitre de la Pierre infernale. CHAP. XLVI.

La pierre à cautere est un remède attractif, & un suppuratif irritant. L'escarre se forme plus lentement par la pierre à cautere, qui à la vérité cause plus long-temps de la douleur, que ne fait la pierre infernale, qui convient mieux lorsqu'il s'agit de ronger seulement des chairs inégales, ou de ranimer & de resserrer des fibres trop relâchées. On doit au contraire préférer quelquefois la pierre à cautere, lorsqu'il est nécessaire de rendre la suppuration abondante ; on laisse plus long-temps pourrir les extrémités des petits vaisseaux déchirés, qui, mêlés avec les humeurs épanchées & épaissies, forment une matiere plus ou moins dure, qu'on appelle *escarre*.

Pour se déterminer dans le choix qu'on a à faire de la pierre à cautere, ou de la pierre infernale, il faut sçavoir qu'elle est la nature des liqueurs du corps ulcéré, & sçavoir particuliérement si l'humeur de l'ulcere est alkaline, ou vise à l'alkali, ce qu'on peut connoître par l'odeur même qui est urineuse, ou cadavéreuse ; dans ce cas, il faut préférer la pierre infernale qui

agit par les acides de l'eau-forte, concentré dans de l'argent.

Il faut au contraire employer pour consumer les callosités & les chairs molles des ulceres dont les humeurs sont aigres, la pierre à cautere qui agit par les alkalis, joints à la chaux.

La pierre à cautere déterge plus promptement, & mieux en général, les vieux ulceres, que ne fait la pierre infernale, dont les acides peuvent épaissir la lymphe nourriciere des chairs des ulceres, & donner occasion à une nouvelle formation de chairs molles & de callosités.

Je crois devoir faire observer à cette occasion, qu'autant l'Anatomie est utile en Chirurgie pour les opérations, autant la Chimie sert pour les pansemens; c'est pourquoi il y a beaucoup de Chimistes, qui, comme Fabre & Paracelse, ont bien écrit de la Chirurgie.

CHAPITRE XLVII.

Remédes contre la Pierre, en général.

LA nécessité où est l'homme de mourir, le rend sujet à un grand nombre de maladies; il n'en est point de

plus extraordinaire, ni de plus fâcheuſe, que la pierre qui ſe forme, ou dans la veſſie, ou dans les reins, ou dans quelqu'autre partie que ce ſoit du corps vivant. CH. XLVII.

Il y a actuellement un ſentiment dominant, qui eſt, qu'il ne peut y avoir de reméde contre la pierre. Cette opinion eſt bien préjudiciable au ſalut du genre humain, ſujet à la pierre, parce qu'elle empêche de faire des tentatives, qui pourroient être heureuſes; car on ne peut démontrer qu'il eſt impoſſible de trouver quelque choſe capable de diſſoudre la pierre dans le corps vivant.

On a au contraire l'expérience, qu'il eſt bien des remédes capables de diſſoudre les obſtructions les plus fortes; ce qui donne lieu de croire qu'il n'eſt pas impoſſible qu'il y ait des remédes propres à attaquer la matiere dont ſont compoſées les pierres dans le corps vivant.

La plus grande difficulté qu'on oppoſe à cette poſſibilité de trouver des remédes qui puiſſent diſſoudre la pierre dans les reins, ou dans la veſſie, eſt que ces remédes ne peuvent arriver aux pierres à diſſoudre, ſans avoir été mê-

CH. XLVII. lés avec plusieurs liqueurs du corps, & sans y avoir subi différens changemens. Mais pour y répondre, il suffit de dire qu'il est possible que ces changemens-là mêmes rendroient ces remédes propres à dissoudre la pierre; ce qu'on peut dire de tous les remédes, & des alimens même, qui, s'ils ne subissoient pas différens changemens dans le corps, ne seroient pas propres à y produire ce à quoi ils sont destinés; & il faut ajoûter que si on les faisoit passer immédiatement dans la partie où ils doivent produire leur effet, ils incommoderoient; ce qu'on peut dire de ce qui est le plus ami du corps, c'est-à-dire, des alimens les plus naturels.

Il n'est point d'esprit qui ne puisse concevoir que le fer doit subir de grands changemens dans le corps, avant que d'y remédier aux maladies pour lesquelles on le prend; & on conçoit en même-temps que si on introduisoit le fer immédiatement dans les liqueurs, & dans les vaisseaux où il doit faire l'effet qu'on en attend, il n'y produiroit pas les bons effets qu'il y produit, lorsqu'il a subi des changemens par son mêlange avec différentes liqueurs, dans les différens vaisseaux qu'il a parcouru,

On doit dire la même chose d'un remède contre la pierre ; ce seront les changemens même qu'il subira dans les entrailles, & son mêlange avec les différentes liqueurs, & en dernier lieu, avec la sérosité qui fait l'urine, qui pourront le rendre capable de dissoudre la pierre. CH. XLVII.

L'erreur où l'on est, au sujet de la possibilité de trouver des remédes contre la pierre, est fort contraire au bien public, en le privant des secours dont il a besoin dans ces occasions ; elle est désavantageuse aux Médecins, qui pourroient s'occuper honorablement & utilement à soulager & à guérir les Malades qui ont la pierre ; elle est préjudiciable à la Pharmacie, qui pourroit travailler à la préparation de remédes qui redonneroient la vie à de pauvres Malades, ou la leur rendroient plus douce, en diminuant du moins leurs douleurs. Ce faux préjugé arrête l'industrie des Médecins, & les empêche de faire sur cela des recherches qui seroient utiles à leurs Concitoyens : cette inaction des Médecins à cet égard, est aussi entretenue par une espéce de point d'honneur, parce que le préjugé est si grand sur cela, qu'on seroit tenté de

CH. XLVII. prendre pour un ignorant, ou pour un Charlatan, un Médecin qui feroit faire des remédes pour fondre la pierre.

D'ailleurs, les Médecins ont moins d'occaſions de travailler & de refléchir ſur cette maladie, parce qu'heureuſement elle eſt moins commune, que ne le ſont la plûpart des autres maladies; c'eſt par cette raiſon-là même que les Médecins ſont en général moins inſtruits, & moins expérimentés dans le traitement de la rage, & dans celui de l'épilepſie.

Cependant ces maladies ſont ſi intéreſſantes, que le Médecin doit ſuppléer au défaut d'expériences, par le travail & la méditation; c'eſt par cette application particuliere aux maladies extraordinaires, que la plûpart des grands Médecins ſe ſont diſtingués. On ſçait que Paulmier de Caën, fameux Médecin de la Faculté de Paris, & connu parmi les Sçavans, ſous le nom de *Palmarius*, avoit imaginé & compoſé des remédes qui ont été trouvés très-bons, contre la peſte, contre l'épilepſie, & contre la rage.

Les préjugés contre les remédes ſont auſſi grands, qu'ils ſont dangereux; quelques-uns ont pouſſé la prévention

ſur cela, juſqu'à dire que les remédes contre la pierre ſont capables de la donner, comme il y en a qui diſent, que la poudre à vers donne des vers; que les ſemences carminatives, comme eſt l'anis, donnent des vents : cependant les expériences que M. Hales a faites ſur les ſemences carminatives, prouvent bien le contraire.

Il en eſt des remédes pour la pierre, ce qu'il en eſt des autres remédes pour les autres maladies ; ils ne réuſſiſſent pas également dans tous les Malades : cependant on doit les regarder comme propres, en général, pour guérir les maladies dans leſquelles la raiſon & l'expérience ont fait connoître qu'ils étoient plus ou moins efficaces, en général.

Souvent on ne guérit pas, parce qu'on ne continue pas aſſez long-temps l'uſage des remédes, & le régime propre à guérir, à ſe rétablir, & à ſe préſerver de rechûtes. J'ai vu des perſonnes guéries de gravelle par des remédes particuliers, & qui retomboient dans la ſuite, parce qu'elles n'avoient pas, après leur guériſon, travaillé conſtamment à détruire une diſpoſition naturelle de leurs humeurs à former des

CH. XLVII. graviers, & ils jugeoient que le remede n'étoit pas bon, quoiqu'il les eût guéris, parce qu'il ne les avoit pas garanti de retomber dans le même accident; comme si on disoit qu'un remede qui auroit guéri une jauniſſe qui reviendroit quelques années ou quelques mois après, ne seroit pas un bon remede pour la jauniſſe, parce qu'il n'auroit pas exempté un homme sujet à la jauniſſe, de se purger, & de prendre des précautions pour n'être pas repris de la même maladie.

Il est différens remedes pour la pierre, comme il en est de différens pour chacune des autres maladies, parce que les pierres de la veſſie sont plus ou moins anciennes, & elles sont composées d'une matiere différente, selon les différens tempéramens de ceux dans lesquels elles se sont formées. Les pierres blanches, qui dans un même espace de temps groſſiſſent plus que celles qui sont de couleur rougâtre, ou brune, ou noire, sont plus faciles à diſſoudre: les pierres qu'on appelle *murales*, doivent être beaucoup plus difficiles à amollir, sur-tout si elles sont bien groſſes. Il faut par conséquent employer pour la pierre, des remedes

différens, selon les différens tempamens de ceux qui en sont malades ; c'est ce qui doit faire l'objet des recherches & des réflexions du Médecin, qui doit se proposer de perfectionner l'art de guérir, en s'y perfectionnant lui-même. CH. XLVII.

A la vérité, les remedes contre la pierre sont souvent inefficaces ; je ne leur attribue point plus de vertus qu'ils n'en ont, & je ne cherche point à inspirer pour eux plus de confiance que je n'y en ai moi-même ; mais l'appareil effrayant de la taille, & l'incertitude du succès de cette opération, quoique bien faite, doivent engager à tenter tous les moyens raisonnables d'en exempter.

Ce qui doit engager encore à entreprendre par des médicamens, la guérison ou le soulagement des Malades de la pierre, c'est que de sçavans Médecins, auxquels on doit s'en rapporter, ont fait de ces guérisons, comme je vais le prouver dans la suite. Razis qui a été le plus grand Médecin chez les Arabes, dit, en parlant d'une confection, qu'il l'a vue guérir une grosse pierre de la vessie en moins de cinquante jours. Laurembert, Médecin Allemand, étant malade de la pierre, s'en est guéri aussi par cette confec-

tion, & par d'autres remédes qu'il y a joint. Enfin, il faut convenir que le remede de Mlle. Stephens & de M. Cartier ont soulagé plusieurs de ces Malades.

CHAPITRE XLVIII.

Remédes contre la Pierre, en particulier.

PLATON, dans le plan qu'il a donné d'une République, veut qu'on n'y admette pour y guérir chaque maladie, que ceux des Médecins qui auront été malades de la même maladie, non-seulement parce que le Médecin juge mieux d'une maladie, lorsqu'il l'a sentie dans lui-même, que lorsqu'il ne la connoît que sur le rapport des autres, mais encore parce qu'il a été dans ce cas plus attentif & plus intéressé à y reconnoître les effets des remedes. *Guillaume Laurembert*, Médecin du dernier siécle, avoit la qualité requise par Platon pour traiter de la pierre, parce qu'il en avoit été malade, & même il s'en étoit guéri. Ce Médecin, *in Epistolicâ Dissertatione curationem calculi vesicæ continente*, dit qu'à l'âge de soixante-trois ans il eut une violente coli-

que néphrétique, causée par une pierre qui lui tomba du rein gauche dans la vessie, où elle grossit au point, qu'en moins d'une année elle augmenta environ de la grosseur d'une noix muscade; elle lui causoit de violentes douleurs, & il pissoit du sang. Cependant il ne voulut point se déterminer, à se faire tailler, qu'il n'eût essayé de se délivrer de cette pierre par des remedes internes : il consulta sur son état ses Confreres *Bakmeisterus*, *Assuerus*, *Henricus*, *Pauli*, & *Heniochus*. *Pauli*, Premier Médecin de la Reine Douairiere de Danemack, lui conseilla de prendre la liqueur royale néphrétique. *Laurembert* en fit usage, d'autant plus volontiers, qu'il en avoit fait prendre lui-même à quelques personnes, avec succès. CH. XLVIII.

Cette liqueur royale néphrétique étoit alors en grande vogue, & on en faisoit un secret à la Cour de Danemarck; elle est composée d'alkali du tartre, qu'on laisse résoudre en liqueur par l'humidite de l'air sur un marbre ou sur un verre; ensuite on fait reslécher au feu le tartre ainsi dissous, on le calcine, & on met en poudre le sel qui reste; on en prend une once, qu'on

CH. XLVIII. fait fondre dans une chopine d'eau de perſil. On laiſſe quelque temps ce mêlange, le remuant quelquefois, & lorſque le ſel eſt bien fondu; on en filtre la diſſolution; on la filtre deux ou trois fois, pour la rendre claire & tranſparente; enfin on y met quelques morceaux d'écorce d'orange, qui lui donnent une couleur jaune.

On fait quelquefois prendre cette liqueur néphrétique pure, à la doſe d'une cuillerée; dans d'autres cas, on la donne dans du vin blanc, tempéré avec de l'eau diſtillée de fraiſes.

Cette liqueur tient ſa vertu néphrétique, principalement de l'alkali du tartre. *M. Hales. Stat. des Veget. Chap. VI. pag.* 169, dit qu'il mit dans une leſſive d'alkali du tartre, une petite pierre de la véſicule du fiel, & qu'elle y fut diſſoute en ſept jours.

La liqueur royale néphrétique n'ayant point produit à *Laurembert* l'effet qu'il ſouhaitoit, *Backmeiſterus* lui conſeilla d'uſer du remede qui étoit alors en réputation, pour avoir guéri deux malades de la pierre; l'un étoit le fils de l'Imprimeur du Pape: Cette guériſon ſe fit ſous les yeux d'*Augenius* & d'*Ancinas*, Médecins. L'autre Malade fut guéri

de la pierre par le même remede, que lui avoient conseillé *Augenius* & *Vitelesius*. Ces Médecins diminuerent la quantité de l'eau-devie qui entre dans ce remede, & ils ne le lui firent prendre que de deux jours l'un, & même lui donnerent dans les jours d'intervalle, pour le tempérer, dix onces d'eau de fraises & de féves, avec six gouttes d'huile de vitriol, & une once de julep violat, parce que ce Malade étoit un jeune homme de dix-huit ans, natif de la Pouille, & d'un tempérament chaud & sec. CH. XLVIII.

Laurembert prit ce remede publié par *Augenius*, il est composé d'un gros de poudre de cloportes préparés, d'une demi-once d'eau-de-vie, un gros d'esprit ardent de geniévre, & de dix onces de décoction de pois rouges. *Laurembert* dit que trois ou quatre heures après avoir pris ce remede, il se trouvoit près à tomber en foiblesse, & qu'il se sentoit la poitrine pressée; c'est pourquoi il ajoûta à la potion, par le conseil d'*Assuerus*, un scrupule de thériaque qui dissipa ces accidens. Mais étant fort dégoûté de ce remede, & l'ayant pris pendant quinze jours les matins, sans soulagement, il le quitta.

Il faut observer, que non-seulement

CH. XLVIII. *Laurembert* ajoûta la thériaque au remede d'*Augenius*, mais qu'il en retrancha l'eau-de-vie, & y substitua deux gros d'esprit ardent de geniévre. *Augenius*, *Epist. m. t. 2. l. 9*, dit que pour ce jeune homme qu'il guérit avec ce remede, il l'avoit composé avec un gros de poudre de cloportes préparés, deux gros d'eau-de-vie, & huit onces de décoction de pois rouges. Il faut sçavoir aussi qu'*Augenius* avoit déjà changé ce remede, puisque dans la recepte qu'on lui en donna, & suivant laquelle on avoit guéri un malade de la pierre sous ses yeux, il y avoit une demi-once d'eau-de-vie.

Lorsque je rapporte ces circonstances, je ne cherche point à insinuer que si ce remede n'a point réussi dans *Laurembert*, c'est qu'il y avoit fait des changemens; je rapporte seulement les faits.

Laurembert réfléchissant sur les propriétés de différens remedes propres à dissoudre les humeurs dont se forment les pierres dans le corps vivant, en imagina un; il le fit faire avec deux onces de cloportes préparés, de la poudre de liévre brûlé, du sang de bouctin préparé, du bedeguar, & de la graine

de violettes pourpres, de chaque une once, & deux gros de poudre lithontryptique, qu'on nomme communément *Lithontribon*. CH. XLVIII.

Il prenoit tous les matins; cinq heures avant dîné, deux gros du mêlange de toutes ces drogues en poudre, & deux gros d'esprit ardent de genièvre, dans dix onces d'une décoction diurétique, faite avec deux poignées d'orge mondé, trois onces de pois rouges, un gros de chacune des quatre grandes semences froides, une once de raisins secs mondés de leurs pepins, vingt fruits d'alkekenge, des racines d'arrête-bœuf, de chiendent & de guimauve, de chaque une demi-once, & six gros de réglisse, qu'on fait bouillir dans des eaux distillées de fraises, de fleurs de féves, d'arrête-bœuf & d'alkekenge, de chaque trois demi-septiers.

Après la seconde fois que *Laurembert* eut pris de ce remede, il sentit des douleurs dans la vessie, & commença à rendre de l'urine gluante, & dans laquelle il y avoit comme des écailles rougeâtres de poisson, qui s'écrasoient & devenoient comme du sable, lorsqu'on les pressoit entre les doigts.

Enfin *Laurembert* n'avoit pas usé

CH. XLVIII. trois mois de ces remedes, qu'il fut parfaitement délivré de la pierre, quoiqu'il fût âgé de plus de soixante ans, & quoiqu'Hippocrate ait dit qu'on n'a jamais guéri de Malade de la pierre, âgé de plus de cinquante ans, 6. *Epid. Part.* 8. Hippocrate les reconnoissoit donc guérissables avant cet âge.

M. Littre, Médecin de Paris, a fait connoître que l'eau minérale de Bougeailles a la propriété de dissoudre la pierre, après l'avoir amollie & fondue en une espéce de bouë.

Ne seroit-il pas à propos d'injecter de cette eau minérale dans la vessie de ceux qui y ont la pierre, comme on y injecte de l'eau de Balaruc, pour la ranimer lorsqu'elle est dans un état de paralysie?

Razis, qui, comme je l'ai déjà dit, a été un des plus grands Médecins de l'antiquité, a laissé dans ses Ecrits la composition d'une confection avec laquelle il avoit dissous une pierre dans la vessie, en moins de cinquante jours, quoique cette pierre fût ancienne. Louis Augenius, pere de celui que je viens de citer, avoit guéri un Malade de la pierre avec cette confection de Razis, & connoissant par-là, la possibilité de la

guériſon de cette maladie, il approuva qu'on tentât le remede par lequel on propoſoit de guérir le fils de l'Imprimeur du Pape, dont nous avons parlé.

CHAPITRE XLIX.

Poudre Lithontryptique.

POUR faire la poudre, ou l'électuaire lithontrypticon, que quelques Auteurs nomment *Lithontribon*, prenez du nard indique, du gingembre, du bois de baume de Judée, ou, à ſon défaut, des extrémités de branches de lentiſc, ou de celles de térébinthe, de l'acorus, de la canelle, de la queuë de pourceau, du meum, des trois ſortes de poivre, & de la ſaxifrage, de chaque deux gros & demi; du baume de la Mecque, des cloux de girofle, du coſtus, du rapontic, de la poudre de réglisſe, du ſouchet, de la gomme adraganth, des ſemences de maceron, d'ache, d'aſperges, de baſilic, d'ortie, de citron, & de camædris, de chaque un gros & quinze grains; du malabatrum, du ſafran, du jonc odorant, de la canelle ligneuſe, *caſſia lignea*, du bdellium, du maſtic, du gremil, du perſil

CHAP. XLIX. de Macédoine, du persil de montagne, du cardamome, de l'aneth, de l'euphorbe, de la belemnite, des huiles de nard & de muscade, de chaque un scrupule & quatre grains.

Il faut réduire toutes ces drogues sèches en poudre fine, & les mêler ensemble, en y ajoûtant les huiles.

On peut en faire un électuaire, en les alliant avec du syrop des cinq racines apéritives.

La propriété qu'on a attribuée à cette poudre de dissoudre & de rompre les graviers & les pierres dans le corps humain, lui a fait donner le nom *Lithontrypticon*, ou *Lithontribon*. Du Renou, Médecin de Paris, semble faire entendre dans son *Dispensatorium Medicum*, que c'est par corruption qu'on nomme cette poudre *Lithontribon*, au lieu de *Lithontripticon*; cependant ces deux mots expriment également *brise-pierre*, parce que τρίβω, comme τρύπτω, signifie briser.

La dose de cette poudre est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules, & même dans certaines circonstances, & pour certaines personnes, on en peut donner jusqu'à un gros.

Le temps de la prendre, c'est le ma-

tin à jeun, dans du vin blanc, ou dans CHAP. XLIX.
de l'eau distillée de pariétaire, ou dans celle de herniole; on peut aussi la faire prendre en bols, dans du pain à chanter.

L'usage de ce remede n'exclut point la saignée, la purgation & les tisanes; au contraire, il est même souvent à propos de commencer par ces remedes généraux.

Il faut prendre un verre de tisane une heure après ce remede, & un bouillon une heure après ce verre de tisane; il est à propos qu'il se porte aux reins & à la vessie, assez de liqueur pour servir de véhicule au remede, & pour dissoudre les sables & les pierres; mais il ne faut pas qu'il y en ait assez pour affoiblir, & emporter trop promptement le remède: le Médecin doit observer l'effet du remede, & se conduire en conséquence.

CHAPITRE L.

Remède de M. Stephens.

UNE Demoiselle de Londres, portant le nom de *Stephens*, qui est le même que celui d'un Médecin de la même Ville, Auteur de plusieurs re-

CHAP. I. medes qui ont été publiés dans le Recueil des Remedes du Chevalier Digbi, ayant donné avec succès un remede à plusieurs personnes incommodées de la gravelle & de la pierre, le Parlement d'Angleterre reconnoissant combien les remedes efficaces dans cette maladie sont utiles au Genre humain, acheta de Mademoiselle Stephens cinq mille livres sterlings, son remede contre la pierre & contre la gravelle.

Ce remede consiste en une Poudre, en une Décoction, & en des Pilules.

La poudre est composée de coquilles d'œufs, calcinées, & de limaçons brûlés.

Pour faire la décoction, on met quelques herbes dans de l'eau, avec une boule composée de savon, de petit cresson sauvge, brûlé jusqu'à ce qu'il soit en cendre noire, & de miel.

Les pilules sont faites avec des limaçons brûlés, de la graine de carotte sauvage, de la graine de bardanne, des graînes de frêne, renfermées dans leurs follicules, des grateculs, & des fruits d'aube-épine; le tout brûlé jusqu'à ce qu'il soit réduit en une poudre noire; & on y ajoûte du savon & du miel.

Pour

Pour faire la poudre, prenez des coquilles d'œufs de poule, bien épluchées & essuyées, faites-les sécher & les broyez entre les doigts seulement; rempliſſez-en légérement un creuset de la douziéme sorte, lequel tient environ trois pintes; mettez-le dans le feu, & le couvrez d'une tuile; faites un bon feu autour, jusqu'à ce que les coquilles soient réduites en une poussiere grisâtre, qui aura un goût âcre salé. Cette opération dure environ huit heures. CHAP. L.

Ensuite, mettez cette poudre de coquilles d'œufs dans un pot de terre net & sec, dont elle n'occupe que les trois quarts, afin qu'il reste de la place pour la fermentation qui se fait dans cette poudre à l'air, quand elle est refroidie. Laissez ce pot découvert pendant deux mois, dans un lieu sec. Pendant ce temps-là, cette poudre prendra un goût plus doux, & la partie assez calcinée deviendra une poudre si fine, qu'on pourra la passer par un tamis ordinaire; ce qu'il faut faire effectivement.

Prenez pareillement des limaçons de jardin avec leurs coquilles; nettoyez-les bien, & en empliſſez un creuset de la même grandeur que celui dont on

CHAP. L. s'eſt ſervi pour calciner les coquilles d'œufs ; couvrez-le, & le placez de même au feu ; mais il ne doit pas y reſter plus d'une heure, retirez enſuite les eſcargots, & mettez-les dans un mortier, pour les y réduire en une poudre fine, qui ſera d'un gris foncé.

Si on ſe ſert de charbon de terre, il faut couvrir le creuſet de gros charbons, afin de n'être pas obligé d'y en remettre de nouveau.

Les poudres étant ainſi préparées, il faut mêler enſemble ſix parties de poudre de coquilles d'œufs, avec une partie de poudre de limaçons, les piler dans un mortier, & paſſer la poudre au travers d'un tamis fin. Auſſi-tôt après, il faut renfermer ce mêlange dans des bouteilles bien bouchées, qu'on gardera dans un lieu ſec. On y a toujours ajoûté auſſi un peu de creſſon brûlé juſqu'à ce qu'il fût en cendre noire, mais ce n'a été que pour déguiſer le remede.

On peut préparer toute l'année les coquilles d'œufs, mais il vaut mieux le faire en Eté. Il faut préparer la poudre d'eſcargots en Mai, Juin, Juillet & Août ; celle des trois premiers mois paroiſſoit la meilleure à Mademoiſelle Stephens.

Pour faire la décoction, prenez quatre onces & demie du meilleur savon d'Alicante; pilez-le dans un mortier avec une bonne cuillerée de cresson brûlé jusqu'à ce qu'il soit noir, & avec autant de miel qu'il en faudra, pour former du tout une espece de pâte, dont on formera une boule. CHAP. L.

Prenez cette boule, & de la camomille verte, du fenouil, du persil ou de l'ache, & des feuilles de bardanne, de chacune une once. Si on n'a pas ces herbes fraîches, il faut prendre la même quantité de leurs racines. Il faut hacher les herbes, couper la boule de savon en petits morceaux, & faire bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure dans deux pintes d'eau; passez ensuite cette décoction, & l'adouciſſez en y ajoûtant du miel.

Pour faire les pilules, prenez de la poudre des limaçons brûlés, des semences de bryone, ou vigne-vierge, & de bardanne, des fruits de frêne, & des bayes d'aube-épine, en parties égales; faites-les brûler jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de fumée, ensuite mêlez le tout ensemble dans un mortier, où vous le réduirez en une poudre que vous passerez par un tamis. Prenez ensuite

AP. L. une grande cuillerée de ce mêlange, & quatre onces du meilleur savon d'Alicante; pilez le tout dans un mortier avec autant de miel qu'il en faudra, pour en faire une pâte de consistance à former des pilules. On fera soixante pilules de chaque once de la masse.

Si on a une pierre formée dans la vessie ou dans les reins, il faut prendre de la poudre trois fois par jour; c'est-à-dire le matin après le déjûné, l'après-midi sur les cinq ou six heures, & le soir avant que de se mettre au lit; la dose est un gros cinquante-six grains, poids de marc. Il faut prendre cette poudre dans un verre de vin blanc; & après chaque prise, il faut boire un demi-septier de la décoction.

Ces remedes causent quelquefois beaucoup de chaleur & même de douleur au commencement de leur usage; dans ce cas, il faut prendre quelque calmant.

Si le Malade devenoit constipé pendant l'usage de ces remedes, il faudroit lui faire prendre quelques laxatifs, mais il est à propos d'observer que pendant leur usage il n'est pas bon d'avoir le ventre trop libre, parce qu'un dévoyement entraîneroit dehors les re-

mèdes, ſans qu'ils euſſent pu produire l'effet pour lequel on les prend; c'eſt pourquoi, ſi le dévoyement ſurvenoit, il faudroit augmenter la doſe de la poudre, qui eſt aſtringente, ou diminuer celle de la décoction, qui eſt laxative, ou avoir recours à quelqu'autre moyen, ſuivant le conſeil des Médecins. CHAP. L.

Pendant l'uſage de ces remedes, il ne faut point manger de mets ſalés, ni boire de vin rouge, ni de lait; il faut prendre peu de liquide, & faire un exercice modéré, afin que l'urine s'impregne davantage de ces remedes, & qu'elle ſoit retenue plus long-temps dans la veſſie où eſt la pierre, ſur laquelle ils doivent agir.

Si l'eſtomac ne peut pas ſupporter la décoction, il faut prendre après chaque doſe de la poudre, une ſixiéme partie de la boule, faite pour en former les pilules.

Si le Malade eſt âgé, ou naturellement foible, ou fort abbatu, ſoit par les douleurs, ſoit par la perte de l'appétit, il faut faire entrer dans la compoſition de la poudre, une plus grande doſe de limaçons calcinés. On peut même, ſuivant l'exigence des cas, augmenter cette doſe, juſqu'à ce qu'il y ait

CHAP. L. parties égales de poudre de limaçons & de poudre de coquilles d'œufs.

On peut auſſi pour les mêmes raiſons, diminuer la quantité des deux poudres, & celle de la décoction; mais il faudra revenir à la doſe complette, auſſi-tôt que le Malade le pourra.

Aux herbes & aux racines dont on vient de parler; Mademoiſelle *Stephens* en a quelquefois ſubſtitué d'autres, comme la mauve, la guimauve, la mille-feuille rouge & blanche, le piſſenlit, le creſſon d'eau, & la racine de cran, ou raifort, ſans trouver de différence réelle dans l'effet du remede.

Quant aux pilules, leur uſage principal eſt dans les accès de gravelle, accompagnés de vomiſſement, de douleur de reins, ou d'envie d'uriner, cauſée par une rétention d'urine; dans ce cas, il faut prendre nuit & jour, d'heure en heure, cinq pilules, juſqu'à ce que la douleur ſoit appaiſée.

Les perſonnes ſujettes à la gravelle, ou à rendre du gravier, en préviendront la formation, ſi elles prennent tous les jours dix ou quinze de ces pilules.

Au reſte, le régime de vivre pendant qu'on prend le remede de Made-

moiſelle *Stephens*, doit être différent, ſelon les différens tempéramens & le différent uſage qu'on en fait. Il faut avoir ſoin de ſoutenir le corps par des alimens convenables, mais ſuffiſans, parce que ce traitement eſt long, & dans ce cas, le Malade doit prendre plus de nourriture. D'ailleurs, les douleurs, les inſomnies, & le remede même qui eſt capable d'agir ſur une pierre, peut agir auſſi, plus ou moins, ſur les fibres du corps, & ſur les liqueurs, ce qui les affoiblit; c'eſt pourquoi il faut les réparer, pour que le Malade ſurvive à la diſſolution de ſa pierre. CHAP. L.

Le remede de Mademoiſelle *Stephens*, dont on fait uſage dans preſque toute l'Europe, a ſoulagé un grand nombre de Malades de la pierre, & en a exempté pluſieurs d'être taillés, qui ne pouvoient eſpérer vivre ſans cela, & dont la vie étoit en danger, ſi on leur eût fait l'opération, quelque bien qu'on l'eût faite; mais parce que ce remede n'a pas ſoulagé tous ceux qui en ont pris, & parce qu'il n'a plus le mérite de la nouveauté, qui ne peut être que paſſagere pour chaque choſe, il eſt tombé en diſcrédit. On l'a peu donné, préparé préciſément ſuivant la recette

CHAP. I. qui en a été publiée par ordre du Parlement d'Angleterre : on n'a pas tardé à y faire des changemens, & enfin on a cru que pour faire le remede de Mademoiselle *Stephens*, il suffisoit de prendre des pilules de savon, qui ne sont composées qu'avec de bon savon, qu'on pile avec de la poudre de réglisse, pour en faire une espece de pâte, dont on forme des pilules.

Ce qui a beaucoup contribué encore à faire laisser ce remede, c'est que la plûpart de ceux qu'il avoit soulagé des accidens dans lesquels les mettoit la pierre, de même que ceux qu'il avoit guéri de la gravelle, sont retombés avec le temps, dans les mêmes accidens, ce qui a fait décider que le remede n'est pas bon, puisqu'il n'avoit pas guéri sans aucun retour.

Mais ce jugement n'est pas juste, parce que quelqu'un qui a naturellement de la disposition à la gravelle, comme quelqu'un qui est sujet à la fiévre, peut après en avoir été parfaitement guéri, être repris de la gravelle dans une autre année, ou de la fiévre dans une autre saison. On ne doit point exiger des remedes qu'ils changent tout-à-fait les tempéramens ; on peut atten-

dre d'eux, qu'ils guériſſent les mala- CHAP. L.
dies, ou qu'ils en ſoulagent.

Il faut employer la Médecine conſervatrice & la préſervative, après la curatrice : ſi les perſonnes qui ont employé avec ſuccés les remedes contre la pierre & la gravelle, avoient uſé toujours de régime & de précautions pour corriger ce qui péchoit dans leur tempérament graveleux, ils auroient joui de la durée naturelle de leur vie, ſans retour de leur maladie; ils ſe ſeroient même garanti par-là des maladies ordinaires. L'ennui du régime eſt moins contraire que la douleur : on s'accoutume à tout; & comme le premier bien qu'on a à ſe faire eſt de ne point ſe faire de mal, le premier plaiſir qu'on a à ſe donner, eſt de ſe garantir de la douleur.

Le remede de Mademoiſelle *Stephens* a donné occaſion d'employer en Médecine le ſavon en pilules, & il a produit en cela un bien réel; les remedes ſavonneux ſont les vrais remedes des obſtructions. Il ſeroit utile pour les Malades & pour les Apothicaires, & honorable pour la Médecine, que les Médecins s'appliquaſſent dans les différentes occaſions à faire compoſer différens

savons, en faisant combiner, selon le tempérament du Malade, & selon la maladie, différens alkalis, avec différentes matieres grasses. On sçait que les savons en général, sont composés d'alkalis, & de matiere grasse ; que le savon d'Alicante est fait avec de la soude, & de l'huile d'olives.

CHAPITRE LI.

Du Savon de Starkey.

LE reméde dont il s'agit ici, a de grandes proprités, mais il faut qu'il soit bien préparé, & qu'on l'administre avec connoissance. Sa préparation demande un Artiste diligent & patient.

Il faut d'abord prendre parties égales de nitre purifié & de bon tartre, en poudre & mêlés ensemble, ensuite y mettre le feu avec un charbon *Voyez* le Chapitre de l'alkali du tartre.

Il faut faire fondre au feu ce qui reste après la détonation de ces deux sels, & le dissoudre dans une suffisante quantité d'eau chaude. Il faut filtrer cette dissolution par le papier ; ensuite on y ajoûte autant d'eau de chaux, filtrée & faite

avec soin, ayant employé pour la faire de l'eau pure, & de bonne chaux vive. CHAP. LI.

On garde pendant dix ou douze jours cette dissolution de sel, & cette eau de chaux, mêlées ensemble, dans un vaisseau de verre ou de grais, bouché, ou bien couvert, il se fera un dépôt au fond; on verse à clair la liqueur, & on la filtre par un papier. Enfin on fait l'évaporation de cette liqueur jusqu'à ce qu'il reste au fond du vaisseau de verre ou de terre, dans laquelle on l'a fait évaporer, un sel bien sec & bien blanc.

On met ce sel réduit en poudre, dans une écuëlle de fayance, dont le fond soit plat, & on verse sur ce sel l'huile de thérébenthine bien pure, jusqu'à ce que l'huile surpasse le sel de la hauteur d'environ un travers de doigt; on mêle ensemble en broyant deux ou trois fois chaque jour, avec un pilon de bois ou de verre; de cette façon le sel s'imbibera de l'huile, & il faudra à mesure, y en ajoûter un peu, desorte que le sel ne soit jamais exposé à l'air, dont il attireroit l'humidité, ce qui le convertiroit en liqueur, & feroit manquer l'opération. Il faut pour cette raison, chaque fois qu'on a broyé, cou-

vrir exactement l'écuëlle avec du papier, & un couvercle par dessus.

On continue cette manœuvre pendant six mois, au moins, pendant lequel temps le sel s'imbibe de trois fois son poids d'huile, & alors il est changé en une espéce de crême blanche, & enfin en une liqueur, qui versée dans de l'eau, ou dans quelqu'autre liqueur, s'y dissout, & ne donne aucune apparence d'huile, ni de graisse. C'est ce que Starkey appelloit son *Correctif universel*, & ce que quelques-uns appellent *Savon de tartre*.

On donne plus ou moins de consistance à ce savon, selon qu'on employe à le faire, plus ou moins de temps & d'huile de térébenthine.

C'étoit ainsi que le préparoit son Auteur Georges Starkey, qui vivoit à Londres en 1657. Depuis lui, on a apporté, à l'ordinaire, différens changemens dans la composition de son remede; il y en a qui le font avec trois parties de tartre crud, & une partie de chaux vive, qu'on pile & qu'on mêle ensemble; ensuite on en fait une lessive dans de l'eau, & après l'avoir filtrée, on la fait évaporer; on calcine doucement le sel qui en reste, jusqu'à

ce qu'il ne donne plus ni fumée, ni odeur; enſuite on le met en poudre dans un mortier chaud, & ſur une demi-livre de cette poudre, on verſe ſix à huit onces d'huile de térébenthine, en broyant enſemble. On laiſſe le tout en digeſtion pendant dix ou douze jours, remuant chaque jour, & de temps en temps, avec une eſpatule de bois; on continue d'y ajoûter de l'huile, & de remuer, juſqu'à ce que cela forme une maſſe ſavonneuſe; ce qui ne ſe peut faire qu'en trois mois. CHAP. LI.

Stalh donne dans ſes Elémens de Métallurgie, pag. 323, §. 75, un moyen de faire en quelques ſemaines, à peu près, ce qu'on a peine à faire ainſi en pluſieurs mois; c'eſt de réduire en poudre l'alkali du tartre, & de le faire bien chauffer, avant que d'y verſer l'huile de térébenthine, dont on ne fait que l'humecter peu à peu, en broyant; enſuite on le laiſſe s'humecter à l'air, & on verſe par inclination ce qui ſeroit tombé en liqueur, & on ajoûte de nouveau au ſel, de l'huile de térébenthine.

Le ſavon de Starkey eſt apéritif & vulnéraire; c'eſt pourquoi il eſt bon pour les ulceres des reins & de la veſſie: je

CHAP. LI. l'ai fait prendre utilement pour de vieilles chaude-pisses rébelles. Il est un bon fondant des matieres qui forment la gravelle & la pierre. On en donne depuis trois jusqu'à dix-huit grains, pour chaque prise, dans de l'infusion d'herbes vulnéraires, ou en pilules avec le bol d'Arménie, pour les ulceres internes & pour la chaude-pisse; dans de l'eau de Turquette, ou en bol avec la poudre de cloportes, pour la gravelle, ou pour la pierre.

On peut employer utilement pour l'extérieur le savon de Starkey dans des cas de rhumatismes, & pour résoudre certaines enflures des jointures qui viennent d'un épaississement de l'humeur blanche du sang. On y ajoûte quelquefois du camphre pour les rhumatismes, lorsqu'ils sont avec douleurs, & qu'il y a foiblesse de nerfs; on y met du sel ammoniac, lorsqu'on l'emploie pour résondre des tumeurs insensibles & comme gommeuses. Je crois que dans ce cas un peu de fleurs de soufre y feroit bien.

Le savon de Starkey est un dissolvant des résines, qu'il corrige en même-temps, ou qu'il perfectionne; c'est pour cette raison que Starkey l'appelloit *le*

correctif des végétaux. Il l'employoit dans la compoſition de ſes pilules, pour y corriger l'hellébore & l'opion.

CHAPITRE LII.

Des Pilules de Starkey.

POUR faire les pilules de Starkey, choiſiſſez du meilleur opion, diſſolvez-le dans de l'eau, pour en faire du laudanum, comme il a été expliqué, *page* 307 de ce Tome. On réduit en poudre cet opion purifié, & on en mêle deux parties avec une d'hellébore blanc pulvériſé, & on y verſe goutte à goutte, du correctif de Starkey, c'eſt-à-dire, de ſon ſavon, dont la préparation eſt expliquée dans le Chapitre précédent. On pétrit le tout, & on en fait une maſſe d'une conſiſtance propre à faire des pilules.

On coupe cette maſſe en tranches fines, qu'on met à ſécher dans un plat ſur un feu doux, laiſſant une feuille de papier deſſus, pour les mettre à couvert de toute matiere étrangere qui pourroit y tomber; lorſque ces tranches ſont ſéches, on les arroſe de nouveau avec le ſavon; on les pile bien enſemble, & on

CHAP. LII.

recoupe en tranches la masse qu'on en a reformée. Enfin, on fait sécher comme la premiere fois : on réitere cette manœuvre, jusqu'à ce qu'ayant pesé la masse qui en résulte, on trouve qu'elle a le double du poids de l'opion & de l'hellébore, qu'on y a employés.

Il faut, avant que de commencer à se servir de ce remède, qu'il y ait au moins trois semaines qu'il ait été composé ; & lorsque la masse se durcit, & qu'elle perd la consistance propre à faire des pilules, il faut l'humecter avec de l'huile de térébenthine.

C'est-là la véritable recepte des pilules de Starkey, telle qu'elle a été publiée en Anglois par le Médecin Kendal, de l'aveu de Starkey, qui a déclaré que l'autre recepte, qui a été publiée par *Mattæus*, est fausse & mauvaise, assurant que la principale vertu de ce remède vient de l'hellébore blanc, & que mal-à-propos *Mattæus* y a ajoûté la poudre de réglisse & l'hellébore noir.

Pilules ordinaires de Starkey, ou de Mattæus.

Pour faire les pilules ordinaires de *Starkey* ou de *Mattæus*, il faut prendre du laudanum, de l'hellébore blanc, de l'hellébore noir & de la réglisse en poudre bien fine, de chaque une partie, qu'on mêle avec deux parties de savon

de Starkey, & on y ajoûte de l'huile de térébenthine, pour en former une masse, d'une consistance propre à en faire des pilules. CHAP. LII.

Les pilules de Starkey sont calmantes, c'est pourquoi on les emploie pour les agitations, & dans certains cas de douleurs, elles font dormir. On les préfere aux autres narcotiques, lorsqu'il s'agit de corriger en même-temps les humeurs, & de déboucher leurs couloirs; c'est ce qui fait qu'on les choisit pour calmer dans la jaunisse, dans l'hydropisie, & dans toutes les occasions, où la plûpart des autres narcotiques occasionneroient des dépôts, & où il seroit à craindre qu'ils ne suspendissent les mouvements naturels, par lesquels les organes se défendent, pour ainsi-dire, contre ce qui cause la maladie. Vertus.

On donne les pilules de Starkey, depuis deux grains jusqu'à vingt; la dose la plus ordinaire est six grains, mais ce reméde étant propre non-seulement à calmer les douleurs, & à faire dormir, mais même à concourir, comme correctif à la guérison des maladies d'obstruction, on en fait prendre plusieurs fois; & on doit commencer par une petite dose, qu'on augmente chaque fois qu'on Dose.

en donne, parce que si on n'en augmentoit pas la dose chaque fois, il calmeroit moins de jour en jour, & dans la suite il n'agiroit plus que comme correctif, & désobstructif.

CHAPITRE LIII.

De la Térébenthine.

ON confond communément l'huile de térébenthine avec l'esprit de térébenthine, parce que le plus souvent l'un & l'autre sont distillés ensemble; mais on peut les distinguer, si on les distille séparément l'un de l'autre: l'esprit de térébenthine vient le premier dans la distillation de la térébenthine, & il est légerement acide; ensuite vient l'huile, qui est plus douce. La premiere huile qui distille est claire, ensuite il en vient une jaune, & la derniere est rouge; ce qui reste dans la cornue est sec, c'est la Colophone.

On met ordinairement six parties d'eau avec une partie de térébenthine, pour en faire la distillation; la térébenthine communique de ses principes à l'eau, qui l'affoiblit en cette partie. *Voyez* le Chapitre suivant, de l'Eau de Goudron.

Starkey employoit pour faire ſon ſa- CHAP. LIII.
von, l'huile claire & douce de térében-
thine de Chio, diſtillée ſans mêlange;
il eſt vrai que n'y mêlant pas d'eau, com-
me on le fait ordinairement pour la diſ-
tiller, elle eſt plus parfaite : mais il faut
alors employer une chaleur plus douce &
conduire le feu avec plus de précaution.

Il y a pluſieurs ſortes de térébenthi-
nes, qu'on tire de différens arbres; la
térébenthine de Chio, qui eſt la téré-
benthine proprement dite, ſe tire de
l'arbre nommé *terebinth*; la térébenthi-
ne de Veniſe qui eſt la meilleure après
celle de Chio, ſort des Melezes; la té-
rébenthine de Chio eſt plus douce que
celle de Veniſe. On préfere celle de
Chio, lorſqu'on a beſoin d'un diuréti-
que, & au contraire on aime mieux cel-
le de Veniſe, lorſqu'il s'agit de déter-
ger des ulceres intérieurs. Au reſte,
toutes les térébenthines ont les mêmes
propriétés en général, quoiqu'elles en
ayent de particulieres, ſelon les diffé-
rentes eſpéces d'arbres dont on les tire.
On en tire beaucoup des ſapins & des
pins, dont il y a pluſieurs eſpéces. Le
baume blanc de Canada n'eſt qu'une té-
rébenthine qu'on tire de la ſapinetre.

Actuellement les différences des téré-

CHAP. LIII.

benthines qui ſe trouvent dans les Boutiques, viennent ſur tout de ce qu'elles ſont plus nouvelles ou plus vieilles ; les plus nouvelles ſont les meilleures ; on prétend qu'il n'y en a plus à Paris de Chio : celle qu'on apporte de Straſbourg eſt la meilleure lorſqu'elle eſt nouvelle.

Les baumes ne ſont que des eſpéces de térébenthines, ou les térébenthines ſont des eſpéces de baumes. Tout le monde ſçait que les baumes ont de grandes propriétés pour guérir les maladies, & pour conſerver les corps ; c'eſt par le moyen de l'eſprit de térébenthine qu'on conſerve le mieux les préparations anatomiques.

On fait prendre intérieurement la térébenthine, ou les baumes, depuis deux grains juſqu'à douze, & on en donne quelquefois pluſieurs priſes chaque jour.

Il y a des occaſions où certaines plaies ayant aſſez ſuppuré, on les ſaupoudre de térébenthine cuite, ou de colophone en poudre ; ce qui les deſſéche en les embaumant.

Térébenthine lavée.

La térébenthine lavée, n'eſt autre choſe que de la térébenthine qu'on a agitée dans de l'eau, qu'on renouvelle pluſieurs fois ; & ſelon les uſages auſquels on deſtine la térébenthine lavée, on ſe

ſert pour cette opération de différentes eaux : on ſe ſert communément pour cela de l'eau roſe.

On fait la térébenthine cuite, en cuiſant de la térébenthine ſur le feu dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ait acquis la conſiſtance de la colophone.

L'eſprit de térébenthine ne convient pas à ceux pour qui il faut de la térébenthine lavée, parce que la térébenthine n'eſt que la térébenthine qui a donné à l'eau une partie de ce qui fait l'eſprit de térébenthine.

Par la même raiſon, il ne faut pas faire prendre la térébenthine cuite, à ceux qui ont beſoin de l'eſprit & de l'huile de térébenthine, parce que la térébenthine communique à l'eau, dans laquelle on la fait cuire, ſa partie ſaline & ſpiritueuſe, à l'aide de laquelle elle perd par l'action du feu, une partie de ſon huile.

Souvent dans les longues maladies, le croupion des Malades s'échauffe extérieurement, & s'écorche quelquefois, ſur-tout lorſqu'ils laiſſent aller ſous eux; quand il n'y a que de la rougeur, il ſuffit de baſſiner avec du vin, & quand il y a échorchure, il faut ſe ſervir de crême douce, ou de ſuif, ou de cerat : mais

lorsque la plaie est creusée, il faut se servir d'une espéce d'onguent, fait avec de la térébenthine délayée avec le jaune d'œuf. On y ajoûte de l'huile rosat, ou du suif & de l'eau-de-vie, ou de l'eau vulnéraire.

On fait quelquefois prendre la térébenthine dans des lavemens, après l'avoir délayée dans un jaune d'œuf. On fait un lavement détersif & calmant, avec une décoction de mille-pertuis, dans laquelle on délaye deux ou trois gros de térébenthine, délayés dans un jaune d'œuf, & un demi-gros ou un gros de diascordium de Fracastor.

CHAPITRE LIV.

De l'Eau de Goudron.

POUR faire l'eau de goudron, mettez dans un vaisseau qui ait un couvercle, une pinte de goudron, & versez dessus quatre pintes d'eau pure, froide; mêlez le tout ensemble avec une cuiller de bois pendant cinq ou six minutes; ensuite couvrez bien le vaisseau, pour qu'il se fasse moins d'évaporation, & laissez le tout en repos, pour que le goudron se précipite au fond, & que ce

qui y eſt inutile, s'amaſſe à la ſurface de l'eau. Au bout de deux ou trois jours, découvrez le vaiſſeau ſans le remuer; écumez ſoigneuſement l'eau, enſuite verſez-la doucement par inclination dans des bouteilles que vous boucherez bien, parce que l'eau de goudron eſt ſpiritueuſe. CHAP. LIV.

La grande variété des cas où l'on emploie l'eau de goudron, & les différences des tempéramens de ceux à qui on la fait prendre, obligent de préparer de bien des façons différentes, l'eau de goudron. On la fait plus ou moins forte, ſelon la ſaiſon, ſelon qu'on met plus ou moins d'eau avec le goudron, & ſelon qu'on les agite enſemble plus ou moins long-temps; on imagine bien que moins on mettra d'eau ſur une certaine quantité de goudron, & que plus on les battra long-temps enſemble, plus l'eau de goudron qui en réſultera ſera forte, ſurtout ſi on l'a préparée en Eté; & au contraire elle ſera plus foible, ſi on la fait en Hiver, ſi on y met plus d'eau, à proportion du goudron, & ſi on les bat moins enſemble.

L'eau de goudron ordinaire, eſt claire, elle a une couleur légerement jaune, comme eſt la couleur de certains vins blancs.

CHAP. LIV. Le goudron dont on s'eſt déjà ſervi n'eſt pas propre à être employé une ſeconde fois pour faire de l'eau de goudron, à moins qu'on ne voulût en avoir de foible, ou qu'on n'employât de l'eau chaude pour la faire ; le goudron qui a déjà ſervi à cet uſage, eſt d'un brun plus clair que celui qui n'a pas ſervi. Le goudron ainſi lavé, peut être employé comme on emploie le goudron ordinaire, pour goudronner les cordages des vaiſſeaux, & les vaiſſeaux même.

Le goudron eſt la poix liquide qui ſe fait en brûlant des buches de vieux pins, ou de vieux ſapins ; ce qui en ſort d'abord par la force du feu eſt le goudron ; ce qui vient enſuite eſt la poix.

Il y a le goudron de Norvege, & celui de Virginie. Celui de Norvege eſt plus propre à faire l'eau de goudron, parce qu'il eſt plus ſpiritueux ; il eſt moins épais, & il ſe mêle mieux avec l'eau, que ne fait celui de Virginie, qu'on tire de l'épinette, qui eſt une eſpece de petit ſapin qui contient beaucoup de térébenthine. Il faut battre ce goudron de l'Amérique plus long-temps avec l'eau, que celui de Norvége ; celui-ci coûte meilleur marché

ché en France, que celui de Virginie. CHAP. LIV.

Ç'a été dans les Colonies Septentrionales de l'Amérique qu'on a commencé à se servir de l'eau de goudron; & on l'y faisoit avec parties égales d'eau & de goudron: chaque fois qu'on ôtoit de ce mêlange une prise d'eau de goudron, on y remettoit la même quantité d'eau commune. Le premier usage qu'on y a fait de l'eau de goudron, a été pour les bestiaux; on la leur donnoit comme préservatif de la contagion. Ensuite on l'a donnée dans ce Pays-là aux hommes, pour les garantir de la petite vérole.

Toute térébenthine & tout baume contiennent un acide qui est volatil, & qui est adouci en partie par l'huile balsamique, qui, par le moyen de ce sel acide, est mêlée avec le principe aqueux; c'est ce qui fait une espece d'esprit, qui peut bien se mêler avec l'eau commune.

Il faut aussi avoir égard à la suie de bois qui est dans le goudron; cette suie est en partie dissoluble dans l'eau, & donne quelque propriété à l'eau de goudron.

On pourroit faire des eaux médicinales avec les baumes, avec les térében-

CHAP. LIV. thines, & avec l'huile de pétrole, comme on en fait avec le goudron. M. Bouillet, Médecin de Beziers, & Correſpondant de l'Académie Royale des Sciences, a bien expliqué les qualités de l'huile de pétrole dans un Mémoire qu'il a donné au Public ſur la Fontaine de Gabian, rétablie par les ſoins de M. de Roquefort, Evêque de Beziers; ce ſçavant Médecin prouve qu'en général, l'huile de pétrole eſt balſamique, apéritive, diurétique, diaphorétique, vermifuge, emménagogue, & anodine, & qu'appliquée extérieurement, elle eſt pénétrante & réſolutive.

L'eau de goudron eſt une eſpece de ſavon fluide; ce ſavon eſt acide: *Voyez* les Chapitres des Acides dulcifiés dans le ſecond Tome. Les acides coagulent les liqueurs des corps vivans, mais les huiles les réſolvent; c'eſt pourquoi les ſavons acides n'épaiſſiſſent point les humeurs, au contraire, ils en fondent les embarras.

L'eau de goudron eſt acide & balſamique; elle tient des vertus du gayac. J'ai tiré par la diſtillation du gayac, un eſprit acide joint à une huile noire qui tient de la nature du goudron; on peut juger de-là, que l'eau de goudron eſt

bonne dans plusieurs cas de langueurs, causées par des maladies vénériennes; elle est bonne aussi pour le scorbut en général : on sçait que la décoction des sommités de Sapin & de Pin est apéritive, & propre à la guérison de certaines maladies scorbutiques.

On peut porter dans le sang de certains Malades épuisés par la mauvaise qualité de leurs liqueurs, & par la foiblesse des fibres de leurs vaisseaux, un esprit balsamique propre à le purifier, en le ranimant, & en redonnant du ressort aux fibres nerveuses de leur corps, par le moyen de l'eau de goudron, qui est un cordial bon dans les cas de gangrene dans le sang, &c.

On peut faire prendre utilement l'eau de goudron dans plusieurs des maladies pour lesquelles on prend certaines eaux minérales animantes, comme sont celles de Bourbonne. J'ai fait voir en donnant le résultat de l'analyse que j'ai faite des eaux minérales de Plombieres, qu'une grande partie des propriétés des eaux minérales, vient de l'huile de pétrole, qui a beaucoup des vertus du goudron. *Voyez* les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, année 1746.

L'eau de goudron réunit en elle deux

CHAP. LIV.

grandes propriétés ; l'une d'être tonique, en ranimant les fibres, & l'autre d'être corrective, en purifiant les humeurs ; c'eſt par ces propriétés qu'elle eſt recommandable pour pluſieurs maladies de l'eſtomac, pour certaines coliques, & dans des cas de rhumatiſme & de goutte.

On ſçait que les baumes ſont bons en général, dans les maladies de poitrine ; c'eſt pourquoi l'eau de goudron eſt quelquefois utile dans ces maladies ; c'eſt le plus ſouvent pour l'aſthme, lorſqu'il n'eſt pas uniquement convulſif.

On eſt redevable de l'uſage de ce remede en Europe, à George *Berkley*, Evêque de *Chloen*, en Irlande, à ſix lieuës de *Cork* ; c'étoit un homme de génie, & ſyſtématique. Il préſenta un Mémoire au Parlement de ſon Pays, pour établir une Univerſité dans les Barbades, & pour y envoyer des Miſſionnaires, afin de civiliſer & de convertir ces Inſulaires : le projet fut agréé, & il y fut envoyé lui-même, mais il en revint ſans avoir réuſſi. On m'a dit que ce fut dans ces Iſles qu'il apprit l'uſage de l'eau de goudron ; que le goudron dans ces Pays, eſt l'huile de pétrole ; que c'eſt un remede commun aux Bar-

bades, dans la plûpart des maladies. CHAP. LIV.

M. Berkley a publié un Traité, dans lequel il vante l'eau de goudron comme un remede univerſel. Pour donner une idée de l'eſtime qu'il a pour l'eau de goudron, & de la façon dont il la vante, il ſuffit d'en rapporter les paroles ſuivantes : *Comme cet ancien Philoſophe, qui du haut des toits crioit à ſes Concitoyens*, SONGEZ A BIEN ÉLEVER VOS ENFANS. *Je voudrois*, dit M. Berkley, *me placer aſſez haut, & avoir la voix aſſez forte, pour crier à tous les infirmes*, BUVEZ DE L'EAU DE GOUDRON.

On doit la juſtice à *M. Berkley*, de ne pas le regarder comme un Charlatan ; il a des idées en Phyſique qui ſont ſingulieres, mais qui font voir qu'il a de l'eſprit & de la lecture. Il étend beaucoup les propriétés de l'eau de goudron, mais il n'eſt pas bien étonnant qu'étant tout occupé de ce remede, & ne connoiſſant pas les autres, comme font les Médecins, il mette l'eau de goudron au-deſſus des autres remedes. Les térébenthines & les baumes ſont difficiles à prendre ; l'eau de goudron nous donne l'idée d'une nouvelle façon d'en uſer intérieurement.

M. Berkley donne un conſeil ſage à

CHAP. LIV. ceux qui ſont travaillés de longues maladies, c'eſt de s'armer de patience & de perſévérance dans l'uſage de l'eau de goudron, comme dans celui de tous les autres remedes, qui, quand même ils ſont ſûrs, ne peuvent, par la nature des choſes, opérer que lentement la guériſon des maladies invétérées.

On prend ordinairement une pinte d'eau de goudron par jour ; il faut la prendre en petite quantité chaque fois, plus ſouvent & plus long-temps ; étant priſe ainſi, elle eſt plus propre à corriger le ſang.

On s'accoutume peu à peu au goût & à l'effet de l'eau de goudron, en la prenant foible d'abord, & en petite quantité. On la boit froide ou chaude, ſelon les différentes maladies pour leſquelles on la prend, & ſelon les différens tempéramens, & les différens goûts des Malades qui la prennent. Il faut la boire chaude dans les coliques.

L'huile qui ſurnage lorſqu'on fait l'eau de goudron, & qu'on a dû écumer, doit être miſe à part, pour ſervir à panſer des ulceres, & pour d'autres maladies externes.

M. Berkley, qui vit dans un Pays où les maladies de la peau ſont très-com-

munes, dit qu'il a appris par l'expérience qu'il en a faite, que l'eau de goudron eſt bonne pour la gratelle, la galle, la lépre & les écroüelles. Dans ces maladies, on commence par boire pendant quinze jours, de l'eau de goudron, enſuite on s'en ſert extérieurement, continuant toujours d'en boire. CHAP. LIV.

On fait l'eau de goudron pour l'uſage extérieur, beaucoup plus forte que celle qui eſt pour boire; au reſte, on la fait plus forte ou plus foible, ſelon les circonſtances. Ordinairement on fait l'eau de goudron pour l'extérieur, avec deux parties d'eau bouillante, ſur une de goudron, & on bat le tout enſemble pendant plus d'un quart-d'heure; enſuite on laiſſe repoſer pendant ſix heures, & après ce temps on verſe l'eau par inclination.

On pourroit auſſi, pour pluſieurs maladies, mettre du goudron dans les bains, qu'on y fait prendre; ce qui imiteroit les bains d'eaux minerales chaudes; on pourroit auſſi s'en ſervir pour doucher.

CHAPITRE LV.

Des Bougies Médicinales.

LEs bougies médicinales ne ſont pas faites avec la cire ſeulement, elles ſont compoſées de différentes drogues, propres à remédier à pluſieurs maladies de l'uretre.

Pour faire ces bougies, il faut d'abord choiſir du linge plus fin, que gros, comme eſt la batiſte, ou la cretone. On pourroit auſſi employer du taffetas, mais le linge y eſt beaucoup plus convenable.

Il faut que ce linge ſoit plutôt vieux, que neuf, pour qu'il s'imbibe mieux; il ſuffit qu'il ne ſoit pas aſſez uſé, pour ſe déchirer trop aiſément.

On a beſoin d'avoir des bougies de toutes longueur, depuis ſix pouces juſqu'à douze; on doit ſe propoſer d'en faire de ſix pouces, de neuf pouces, & de douze pouces; il faut par conſéquent employer pour les faire, des morceaux de linge de trois longueurs différentes.

On a beſoin auſſi de bougies de trois ſortes de groſſeurs; il faut que les plus groſſes ayent la groſſeur d'une groſſe

plume à écrire : c'eſt pourquoi il faut couper de biais la toile préparée en languettes, de trois largeur différentes. CHAP. IV

On prépare la toile, en pinçant chaque morceau par deux de ſes coins d'un côté, & le trempant dans la compoſition toute chaude : on l'en retire, & on l'y retrempe ſur le champ, à différentes repriſes : on le preſſe dedans pour le bien imbiber.

Enfin on le ſuſpend en l'air, en le changeant de côtés, pour qu'il s'égoutte, ce qui fait une eſpéce de toile gaultier, ou emplâtre ſparadrap, en ſe refroidiſſant, qu'on coupe en languettes.

On roule entre les doigts huilés, ces languettes, deſorte qu'une extrémité ſoit beaucoup plus graſſe que l'autre, & enfin on les roule ſur une pierre, ou ſur un marbre.

Comme il faut faire de trois ſortes de bougies, par rapport à la longueur & à la groſſeur, il faut auſſi en avoir de trois ſortes différentes en qualités, ſçavoir, de ſuppuratives, de réſolutives, & de deſſicatives.

La compoſition des bougies ſuppuratives ſe fait avec une bouteille de vin rouge, & une livre d'huile d'olives, qu'on fait bouillir enſemble dans une

CHAP. LV.

baſſine de cuivre, juſqu'à la conſomption de la quantité du vin ; il faut dès le commencement, y ajoûter ſix onces de minium, enſuite ſix onces de litharge ; on remuera continuellement, & on ôtera de temps en temps la baſſine de deſſus le feu, & on continuera de remuer.

En retirant tout-à-fait du feu, on y ajoûtera ſix onces de cire, & lorſqu'elle ſera fondue, on y délayera deux onces de braye noire, deux onces de diabotanum, deux onces de diachylon gommé, & enfin deux gros de cendres noires de vieilles ſavattes brûlées.

Si on fait des bougies pour l'Eté, il faut y mettre huit onces de cire, au lieu de ſix, pour leur donner plus de conſiſtance.

Si on n'a pas de diachylon gommé, il ne faut mettre qu'une once de diachylon ſimple, & y ajoûter une once de gomme ammoniac, ce qui vaut encore mieux.

Il faut que le mêlange ne ſoit ni trop chaud, ni trop froid, pour y tremper les toiles.

Pour faire des bougies déterſives, il faut tremper des morceaux de toile dans la compoſition de l'emplâtre de Nu-

remberg, avant qu'elle ſoit tout-à-fait refroidie, & opérer au reſte, comme j'ai expliqué qu'il falloit faire pour les bougies ſuppuratives. CHAP. LV

On fait des bougies deſſicatives, en employant la compoſition de l'emplâtre diapalme, ou diacalcitheos, pour y tremper les linges, dont on fait après cela des bougies.

On peut faire des bougies en trempant des linges dans de la cire fondue, dans laquelle on a délayé du bol d'Armenie, ce qui fait des bougies dures, rougeâtres, propres à ouvrir l'uretre, & à le raffermir.

On feroit, ſi on vouloit, autant de différentes ſortes de bougies, qu'on fait de différentes ſortes d'emplâtres, faiſant tout autant d'eſpeces de toile-gaultier, dont il eſt facile après cela de faire des bougies.

Les bougies qui ſont le plus en uſage en Angleterre, ſont préparées avec du diachylon fait avec de la poix de Bourgogne deux onces, du mercure une once, de l'antimoine crud & réduit en poudre fine une demi-once.

Au lieu de mercure & de l'antimoine crud, il faut y mettre deux onces d'éthiops antimonial en poudre, qui ſe

mêlera mieux avec l'emplâtre. L'éthiops antimonial eſt très-fondant & deſſicatif, même extérieurement.

CHAPITRE LVI.

Uſage des Bougies Médicinales.

ON ſe ſert des bougies médicinales, non-ſeulement pour panſer les ulceres de l'uretre & pour fondre les carnoſités qui s'y forment à la ſuite des chaude-piſſes, mais encore pour rouvrir & élargir ce canal qui ſe trouve quelquefois rétréci ; ce qui cauſe des ſuppreſſions d'urine d'autant plus dangereuſes, qu'on ne peut alors y introduire la ſonde ; dans ce cas, il faut faire entrer juſques dans la veſſie une petite bougie de corde à boyau, & l'y laiſſer environ une heure, pour qu'elle s'humecte pendant le temps qu'elle ſe gonfle & pour qu'elle élargiſſe le canal de l'uretre ; enſuite on y en introduit une, un peu plus groſſe, & après l'y avoir laiſſée autant de temps que la premiere, & lorſque l'uretre eſt plus ouvert, on y introduit une petite bougie de cire ordinaire, qui prépare un paſſage pour la ſonde. Lorſque dans les rétentions

d'urine, on a une fois introduit la sonde, il faut en continuer l'usage jusqu'à ce que l'urine passe à côté d'elle, par l'uretre. CHAP. LVI.

Dans certaines suppressions d'urine, compliquées d'ulceres de l'uretre, on peut se servir au lieu de sonde, de bougies creuses, faites en les moulant sur un stilet huilé, qu'on retire ensuite.

Avant que d'introduire une bougie, il faut toujours la tremper dans de l'huile.

En général, il faut les mettre deux fois le jour; & on les fait entrer le plus avant qu'on le peut, sans forcer, jusques dans la vessie, après les premiers jours. Il faudra ne les introduire les premieres fois, pas plus avant que la verge.

Il faut les garder le plus long-temps qu'on le peut, comme quatre heures chaque fois, après s'y être accoutumé: & pour que les bougies ne ressortent point, & n'entrent pas trop avant, on les perce à la grosse extrémité, & on y passe un fil, qu'on lie ensuite autour du gland.

Il faut avoir la précaution de pisser avant que de les introduire, pour que le besoin d'uriner n'oblige pas de retirer la bougie trop tôt.

CHAP. LVI. Après avoir retiré la bougie, on l'examine, pour juger d'où vient l'écoulement, par la partie de la bougie qui eſt mouillée de pus.

L'ulcere, ou les carnoſités ſont ordinairement ou à la foſſe naviculaire de la verge, ou au vérumontanum, ou proche la glande proſtate. Souvent il n'y a qu'une de ces parties qui ſoit affectée; il y en a quelquefois deux en même-temps; rarement les trois le ſont enſemble; plus rarement encore tout le canal.

Lorſque pour un ſuintement habituel on uſe des bougies, ſouvent elles font beaucoup dégorger d'abord, & rétabliſſent quelquefois un écoulement, qui diminue les jours ſuivans, de ſorte qu'il ceſſe enfin tout-à-fait.

Il peut y avoir écoulement ſans virus, mais lorſque malgré l'uſage des bougies pendant deux mois, l'écoulement continue, il faut y employer le traitement complet de la vérole.

On peut avoir un ulcere dans le canal de l'uretre, qui vienne de la vérole, & n'avoir pas la vérole; ce n'eſt alors qu'un mal local; dans ce cas on guérit parfaitement le malade, en guériſſant cet ulcere quoique vérolique.

Si l'ulcere n'étoit que l'accident de la maladie, en le guériſſant on ſupprimeroit un égoût de l'humeur, & la maladie en deviendroit plus grande; au lieu que ſi l'ulcere eſt la maladie principale, qu'il n'y ait dans le ſang que ce qui s'y peut communiquer du vice local qui n'eſt point général, en guériſſant le vice local, le général s'épure; c'eſt ce que l'expérience confirme : il n'eſt pas néceſſaire de traiter de la vérole tous ceux qui ont de ces écoulemens, on les guérit bien ſans cela; & on ne doit point en craindre de mauvaiſes ſuites. *Voyez* le traitement de la vérole, dans le ſecond Tome. CHAP. LVI.

On met quelquefois au bout des bougies de l'onguent mercuriel, avant que de les introduire, pour combattre plus ſpécifiquement le vice vénérien.

Pour conſumer des carnoſités difficiles & même des polipes, il faut ſe ſervir d'un onguent préparé avec du miel que vous ferez ſecher & brûler dans un plat, enſuite vous mettrez dans un pot la matiere noire reſtante, & vous la calcinerez à grand feu pendant trois ou quatre heures. Cette eſpece de cendre de miel eſt propre à

CHAP. LVI. consumer les mauvaises chairs, elle nettoye & consolide les playes.

Il faut prendre un gros de cette cendre de miel, deux gros de fiente de chien nourri d'os, un demi-gros de tartre blanc, un demi-gros de sucre candi, un gros d'alun de roche brûlé, & un gros de tuthie.

Il faut mettre le tout en poudre, qu'on passe par un tamis de soie.

Ensuite on prend des feuilles vertes d'olivier, on les pile, & on les presse, pour en tirer le jus. On y joint autant de jus de plantain : il faut quatre onces de chacun, qu'on met au feu dans un petit pot, & on y ajoûte peu à peu la poudre, en la mêlant bien sans discontinuer.

On retire du feu, on y ajoûte trois gros de cire blanche, & lorsqu'elle est fondue, on fait refroidir un peu de l'onguent pour l'éprouver ; s'il est trop ferme, on y délaye du miel rosat, plus ou moins, pour qu'il ait une consistance d'onguent dont on puisse mettre au bout d'une bougie.

Avant que de s'en servir, il faut injecter pendant trois ou quatre jours avec une décoction de roses seches & des feuilles de plantain dans du vin blanc.

On adoucit cette injection avec du lait de chevre.

Pour introduire à propos la bougie ointe par le bout de cet onguent, il faut faire chauffer : la chaleur rend presque tous les remedes plus actifs.

Il faut faire ce pansement trois fois par jour, & que le malade reste couché sur le dos.

Les succès de M. Darand ont reveillé l'attention sur les bougies ; on en fait un plus grand usage ; elles sont d'un grand secours pour terminer de vieilles chaude-pisses.

Je ne finis point le traitement des chaude-pisses qui ont été avec une douleur fixe à une partie du canal de l'urine, sans employer les bougies.

CHAPITRE LVII.

De la Gonorrhée virulente, ou *Chaude-Pisse*.

ON se ressent de ce qu'on appelle ordinairement *la chaude-pisse*, environ huit jours après l'avoir gagnée, quelquefois au bout de deux jours, plûtôt ou plus tard, selon la force du virus, & la disposition de la per-

CHAP. LVII. sonne qui le reçoit. J'ai observé que la chaude-pisse qui est long-temps à paroître est en général moins dangereuse, que celle qui paroît promptement après l'avoir méritée, & qu'au contraire la vérole qui paroît promptement après l'avoir gagnée, est plus facile à guérir, que celle qui est long-temps à se déclarer. *Voyez* dans le second Tome.

La chaude-pisse commence ordinairement à se faire sentir par une chaleur au dedans de la verge, & il paroît au bout une humidité glaireuse, les petites levres de l'orifice de l'uretre sont douloureuses, enflées & rouges; ensuite on sent de la cuisson en commençant d'uriner, & quelquefois plus encore en finissant. Alors il commence à couler une matiere purulente, qui est jaune ou verte.

Les érections deviennent plus fréquentes dans les hommes, & elles sont douloureuses : on souffre une espece de priapisme la nuit; la verge se courbe & fait l'arc; on la sent comme tortillée jusques dans la vessie; c'est ce qu'on nomme *chaude-pisse cordée*.

Dans les femmes, la chaude-pisse commence par une inflammation à l'o-

rifice de l'uretre, il y paroît de la rou- CHAP. LVII.
geur, de la mucosité, & quelquefois de l'excoriation qui se change en ulcération; elles ressentent de la cuisson en urinant, mais moindre que celle que ressentent les hommes; il se fait un écoulement abondant d'une matiere jaune ou verte, quelquefois même rouge. Toute la matrice s'enflame, les levres s'enflent, & sont douloureuses; elles souffrent des coliques, sont prises de la fievre, & ont le ventre tendu, si la chaude-pisse prend avec les regles.

Il faut sçavoir distinguer le flux de semence, de la chaude-pisse: le flux de semence est sans douleur; d'ailleurs la semence n'est jamais verte comme l'est souvent la matiere qui coule pendant la chaude-pisse; mais la semence peut être jaune dans les personnes bilieuses qui ne se portent pas bien; & c'est surtout en faisant quelqu'effort comme pour aller à la garderobe, que la semence coule; ce qui n'augmente pas l'écoulement de la chaude-pisse.

Les fleurs blanches sont plus sujettes à êtres jaunes que la semence, mais elles ne sont point vertes comme la matiere de la chaude-pisse. Les fem-

CHAP. LVII. mes ſont moins ſujettes à l'ardeur d'urine, que ne le ſont les hommes dans la chaude-piſſe, parce que l'uretre des femmes eſt bien plus court.

Les femmes qui ont des fleurs blanches reſſentent de la douleur au-deſſous des reins; dans la chaude piſſe, la douleur eſt au croupion & dans la matrice; les fleurs blanches font plus de mal à l'eſtomac & à la poitrine, que ne fait l'écoulement de la chaude-piſſe. La chaude-piſſe maigrit comme font les fleurs blanches je parle ici des fleurs blanches ſimples, car celles qui viennent de virus, & qui ſont anciennes ne maigriſſent point; lorſqu'on arrête celle-ci, les femmes à qui cela arrive, deviennent bien malades. La chaude-piſſe eſt ſouvent compliquée de fleurs blanches, & les vieilles chaude-piſſes dégenerent en fleurs blanches; ce qui rend la guériſon plus difficile.

J'ai obſervé que les fleurs blanches ne ſe détachoient pas du linge lorſqu'il eſt ſec, en eſpeces de petits feuillets talqueux, comme fait la matiere de la chaude-piſſe.

L'odeur aide auſſi à diſtinguer les fleurs blanches de la chaude-piſſe: la matiere fraîche de la chaude-piſſe a

une odeur particuliere, qui la caractériſe dans toutes les femmes, au lieu que l'odeur des fleurs blanches eſt différente dans les différentes femmes. Les fleurs blanches ſimples & nouvelles n'ont point d'odeur; au contraire les fleurs blanches invétérées, & dans des femmes mal-ſaines d'ailleurs, ont une mauvaiſe odeur, & ſont plus ou moins âcres.

J'explique le mieux qu'il m'eſt poſſible les ſignes par leſquels je diſtingue les fleurs blanches de la chaude-piſſe, mais ces ſortes de connoiſſances ſe tranſmettent difficilement, c'eſt en pratiquant, c'eſt à l'expérience à les perfectionner, comme toutes choſes.

Au reſte il n'y a point de ſigne bien certain de la chaude-piſſe dans certaines femmes, que lorſqu'elles la donnent aux hommes, encore peuvent elles la donner & ne la pas avoir; mais alors, elles ne la donnent, que parce qu'elles ont la vérole.

CHAPITRE LVIII.

Méthode de guérir la Chaude-piſſe.

IL faut à l'inſtant ſe mettre au régime de vivre le plus rafraîchiſſant,

CHAP. LVIII. le plus adouciſſant, & le plus tranquile, ſelon la ſituation de chacun.

Il faut boire prodigieuſement d'eau commune, qui non-ſeulement diminuera l'ardeur en urinant, mais lavera auſſi le canal, & en préviendra l'ulcération.

Il y a eu des perſonnes qui, ſeulement par cette conduite, buvant ſurtout le matin à jeun, beaucoup d'eau, ſe ſont trouvées guéries de la chaude-piſſe ſans faire d'autres remedes, & ſans aucune mauvaiſe ſuite.

Cela auroit été inſuffiſant, ſi ils n'avoient pas été d'un bon tempérament, & bien ſains d'ailleurs; & ſi la nature aidée de ce régime n'eût pas procuré cette guériſon : il ſe fait continuellement dans le corps vivant, des mouvemens des organes, & des épurations des liqueurs qui ſont plus ou moins parfaites dans chaque animal, ſelon qu'il eſt plus ou moins ſain & fort : une perſonne qui a reçu un virus, peut, ſi elle eſt dans une diſpoſition ſaine, & qu'elle ait un genre de vie naturel, s'en défaire par la ſeule force de la nature; c'eſt ce qui fait qu'il y en a qui prennent du mal où d'autres n'en prennent pas : il eſt vrai

qu'il y en a qui ſont moins ſuſcep- CHAP. LVIII.
tibles que d'autres ; mais ce n'eſt pas ſeulement parce qu'ils ſont moins ſuſceptibles du mal, c'eſt auſſi parce que le tempérament des uns rejette plus ce qui lui eſt étranger & contraire, que ne le fait le tempérament des autres.

C'eſt pourquoi bien des perſonnes ſe mettroient à couvert de la peine phyſique de leur faute, c'eſt-à-dire, ſe mettroient à couvert du mal auquel ils ſe ſont expoſés, ſi après avoir eu affaire à une perſonne ſuſpecte, ils urinoient auſſi-tôt, ſe lavoient ſur-tout avec du vin, & qu'ils tinſſent un régime de vivre tranquile & rafraîchiſſant. Il faut auſſi que le ſoir du jour même, en ſe couchant, ils ſe frottent la partie la plus menacée, avec gros comme une feve d'aricot d'onguent mercuriel, & enfin que cette nuit-là, ils ſoient un peu plus couverts qu'à l'ordinaire, qu'ils reſtent au lit plus longtemps, s'étant couché de meilleure heure.

Ils agiront encore plus ſûrement pour ſe mettre à couvert des maladies vénériennes, s'ils ajoûtent à cela, la purgation, & le bain.

CHAP. LVIII. J'ai rapporté la guériſon de la chaude-piſſe, dans quelques perſonnes par le régime ſeul aidé de la nature, ſans le propoſer, il faut du moins ſe purger.

Il y en a que j'ai guéri de la chaude-piſſe en les mettant pour toute nourriture au lait, qui leur a ſervi de médicament & d'aliment.

A des perſonnes ſaines d'ailleurs, & qui ne peuvent ſuivre le régime & faire les remedes convenables pour guérir de la chaude-piſſe, je recommande de beaucoup boire dans la nuit ſuivante, de prendre le lendemain matin, des lavemens ſi ils le peuvent, & de ſe purger avec force caſſe ou avec leur médecine ordinaire buvant ſans ceſſe, & dès le ſoir du jour de la médecine, de commencer l'uſage du lait, pour toute nourriture.

Il faut qu'ils boivent de l'eau la nuit lorſqu'ils ne dorment point; ils peuvent boire de l'eau dans laquelle on a bien fait cuire de l'orge, l'eau d'orge eſt la boiſſon la plus convenable pendant l'uſage du lait, & elle a la qualité d'être adouciſſante & déterſive, ce qui convient bien pour guérir la chaude-piſſe.

Il

Il eſt bon de prendre pendant ce temps, tous les matins, un gobelet de petit-lait, d'heure en heure. CHAP. LVIII.

Il faut dîner avec du pain & une écuellée de lait crud, chauffé ſeulement, avec du pain.

On ſoupe de même; & ſi on ne prend pas de petit-lait le matin, mais de l'eau ſeule, il faut faire trois repas pareils, de lait.

Environ quinze jours après, c'eſt-à-dire lorſque l'ardeur en urinant eſt paſſée, il faut ajoûter à ce régime l'uſage du baume de copahu, ou celui de térébenthine; une priſe le ſoir en ſe couchant deux heures après ſoupé, & une autre priſe le matin deux heures avant le lait.

Dès qu'un homme eſt attaqué de la chaude-piſſe, il faut qu'il ſe ſerve d'un ſuſpenſoir des bourſes; ce qui eſt bien efficace pour empêcher qu'elle ne tombe dans les bourſes.

On lui fera faire une tiſanne rafraîchiſſante & adouciſſante avec des racines de nénufar & de guimauve, de la régliſſe, de la graine de lin, & des feuilles de morelle, ou de la joubarbe.

On fera mettre dans le pot, du veau,

CHAP. LVII. du poulet, & beaucoup de laitue; il n'y faut point de sel, ou y en mettre très-peu; il ne faut point prendre de sel non plus sur l'assiette pour manger la viande.

Il ne faut point souper, ou ne manger qu'un potage. Si on ne soupe pas, on prendra de l'orgeat, ou de l'émulsion faite avec une demi-once de graine de pavot, deux gros de chennevis, quatre amandes douces, une pinte d'une forte décoction de laitue, une once de syrop de nymphea, & une demi-once d'eau de fleurs d'orange.

Si on ne prend pas d'émulsion, il faut boire de l'eau, lorsqu'on ne dort pas dans la nuit; il ne faut pas souffrir de sécheresse ni de chaleur, sans boire de l'eau. Ce qui prouve la nécessité de boire ainsi, c'est qu'on a bien plus de douleur en urinant, lorsqu'on urine moins, ayant moins bû.

Il faut prendre tous les matins des lavemens d'eau simple, & quelquefois de décoction de mauve, de guimauve, de laitue, & de graine de lin.

Au bout de huit jours il faut ajoûter à tout cela, l'usage de la casse en bol; le soir il faudra commencer par trois gros, & augmenter chaque jour d'un

gros, jusqu'à la dose d'une once; en- CHAP. LVIII.
suite se purger avec follicules, manne & sel végétal.

Après avoir été purgé, & l'ardeur d'urine étant éteinte, il faudra cesser l'usage des simples rafraîchissans, & employer les apéritifs; on fera alors la tisane avec les racines de fraisier, de nénuphar, & de guimauve, les feuilles de pariétaire & la graine de lin: on y mettra du sel végétal, un gros dans chaque pinte de tisane.

On fera mettre dans le pot, de la tranche de bœuf, & du veau, ou du poulet, avec laitue & chicorée blanche.

Il prendra des lavemens d'eau ou de décoction de poirée, de mauve, de guimauve, & un gros de cryſtal minéral.

Après huit ou dix jours de l'usage de cette tisane, il se repurgera avec follicules, méchoacan, manne, & sel de Glauber.

Il usera pendant encore huit ou dix jours d'une tisane plus apéritive, faite avec les racines de chiendent, de chardon-roland & de nénuphar: le nénuphar doit être mis dans toutes les tisanes qu'on fait pour la chaude-pisse, tant qu'il y a écoulement, parce que ce remede y est spécifique; il rafraî-

CHAP. LVIII. chit, calme, raffermit, & arrête les flux. Il faut ajoûter à cette tisane les feuilles d'ortie, & le nitre purifié, un demi-gros de ce sel, dans chaque pinte.

Il faut faire mettre dans le pot du bœuf, de la poule, du ris, des carottes jaunes, & du cerfeuil ou du pourpier.

Les lavemens seront composés de mauve, de guimauve, & de pariétaire.

Il faudra finir l'usage de cette tisane par se purger avec des follicules, du mechoacan, de la rhubarbe, du sel végétal & de la manne.

Ensuite on prendra des eaux minérales vitrioliques & ferrugineuses, comme sont celles de Passy, & on en continuera l'usage pendant quinze jours ou trois semaines, se purgeant toutes les semaines avec du sel de Seignette dans ces eaux.

On finira de prendre les eaux minérales en se purgeant avec follicules, rhubarbe, agaric, mechoacan & manne.

Si on n'étoit pas à portée d'avoir de ces eaux minérales, il faudroit que le Médecin en fît faire, comme je l'explique dans le second Tome, pages 72, 73, & 87.

Ou bien il faudroit faire user de l'eau de Rabel, le matin deux heures

avant dîné, dans un gobelet de bouil- CHAP. LVIII.
lon, & le soir deux heures avant soupé, dans un gobelet d'eau, quinze ou vingt gouttes, chaque fois.

On prendra pendant ce temps-là d'une tisane composée avec les racines de bardane, de grande scabieuse, de chardon étoilé, & de saponaire.

On ajoûtera à cela l'usage des pilules d'*aquila alba* décrites dans le second Tome; il en faut prendre une le soir en se couchant, & une autre le matin, en buvant de la tisane.

Ceux qui ont un tempérament pituiteux & froid, ou à qui, ni les acides, comme est l'eau de Rabel, ni les eaux minérales froides, comme sont celles qu'il faut employer dans cette maladie, ne conviennent point, il faut leur donner l'eau de goudron, ou les baumes, comme est la térébenthine & le baume de copahu, qui est le plus usité dans ces cas. On en fait prendre matin & soir plein une cuiller à caffé, dans un gobelet de tisane ou de bouillon, ou en bol, dans du sucre en poudre.

La tisane qui convient à ceux-ci doit être dessicative & sudorifique, il la faut faire avec une once d'éthiops antimonial qu'on suspend en nouet dans deux

CHAP. LVIII pintes d'eau dans un coquemar ; on y ajoûte une once de coquilles de noix, concaſſées, & deux onces de ſalſe-pareille fendue & coupée menu ; on laiſſera le tout en digeſtion ſur les cendres chaudes, depuis le matin juſqu'au ſoir, qu'on l'approchera du feu ; enſuite on y ajoûtera une once de ſquine coupée en tranches fines ; & une demi-once de polypode de chêne, écraſé. On fera bouillir le tout enſemble dans le coquemar bien couvert, pendant deux heures, pour réduire à environ cinq demi-ſeptiers.

On laiſſera le tout dans cet état toute la nuit ; le lendemain matin on fera réchauffer ; on paſſera la tiſane en preſſant fortement, & on la renfermera dans une bouteille.

Il en faut prendre deux grands gobelets chaque jour, ou trois petits, le ſoir & le matin.

Le même nouet d'éthiops antimonial ſervira toujours.

Lorſqu'il n'y a plus d'écoulement, on finit par ſe purger avec les folliculeſ, ou les feuilles de ſéné, la manne, & la confection hamech.

En général, on a plus ou moins beſoin d'être purgé, ſelon qu'on a plus

ou moins d'humeurs, & selon qu'on est plus ou moins sobre; car il faut, ou être sobre, ou se purger souvent, ou être malade: c'est une maxime que je donne à tout le monde, parce que l'expérience m'a appris qu'elle convient à tous, même en santé.

CHAPITRE LIX.

Remedes aux accidens de la Chaude-Pisse.

SI la chaude-pisse est cordée, qu'il y ait de l'inflammation & de la fièvre, quoiqu'on ait employé les rafraîchissans, les adouciſſans & les calmans, par haut & par bas, il faut promptement faire saigner du bras, & même réïtérer la saignée six ou huit heures après la premiere, si celle-ci, aidée du régime rafraîchissant, n'a pas soulagé suffisamment. Autrement il faut s'abstenir de saigner dans cette maladie. Au contraire, j'ai vu des états si violens, que j'ai été obligé de faire réïtérer promptement la saignée jusqu'à quatre fois, & de faire mettre le malade dans le bain.

Lorsque, comme on dit vulgairement, la chaude-pisse est tombée dans

CHAP. LIX.

les bourſes, il faut reſter dans le lit, ſe purger, prendre la tiſane apéritive, & appliquer ſur les bourſes un cataplaſme fait avec de la mie de pain, cuite dans du vin; on y ajoûtera de la terre que je fais amaſſer ſous les meules des Couteliers; & on ajoûte, hors du feu, à ce cataplaſme, deux jaunes d'œufs.

Pour remédier à la douleur extraordinaire de la verge, il faut l'envelopper dans un cataplaſme, fait avec de la mie de pain, qu'on pétrit avec du jaune d'œuf, & on y ajoûte de l'huile de graine de pavot blanc, ou d'œillet.

Pendant le temps du traitement de la chaude-piſſe, il faut après avoir été purgé la premiere fois, mettre tous les ſoirs en ſe couchant, gros comme une lentille d'onguent mercuriel, ſur la partie de l'uretre où l'on reſſent de la douleur, & on frotte cet onguent, deſſus, avec le doigt.

On y porte auſſi au dedans, de cet onguent ſur le bout d'une bougie, à la fin du traitement de la chaude-piſſe.

Il faut dès le commencement de la maladie, faire des injections avec l'eau ſimple & avec les tiſanes: ſur la fin de la maladie, on ajoûte à ces injections

du sel de Saturne, ou de l'alun ; ou selon les cas, on employe les injections dont il est parlé dans le second Tome, Chapitre du Mercure doux.

Il est bon de remarquer ici que les femmes attaquées de cette maladie, doivent faire encore plus d'usage des injections, que les hommes.

CHAPITRE LX.

Des Fleurs de Benjoin.

POUR faire les fleurs de benjoin, réduisez en poudre grossiere, de bon benjoin, & le mettez dans un pot de terre vernissé, que vous couvrirez exactement d'un cornet de papier ; faites la sublimation par un feu bien doux ; & d'heure en heure, ramassez les fleurs, après avoir recouvert le pot d'un autre cornet. Continuez d'opérer ainsi, tant que les fleurs qui s'éleveront, seront blanches ; vous cesserez lorsqu'elles paroîtront jaunes.

Le benjoin, ou *Assa dulcis*, *Benzoinum amygdaloïdes*, est une résine séche, qui dans la bouche, donne un goût gras & doux, & qui sur le feu, ou chauffée entre les doigts, exhale une

CHAP. LX.

odeur aromatique fort agréable ; c'eſt pourquoi on l'employe pour la compoſition des paſtilles qu'on fait, pour brûler, ſur-tout dans les Egliſes. L'arbre qui produit le Benjoin, vient dans l'Iſle de Sumatra ; il a ſes feuilles ſemblables à celles du citronnier ; c'eſt pourquoi Jean Bauhin l'appelle, *Benzoinum, cujus arbor folio citri.*

Il y en a qui pour faire les fleurs de benjoin, le mêlent auparavant avec le double de ſable, qu'ils ont eu ſoin de laver, & enſuite de faire ſécher, avant que de le mêler avec le benjoin.

Les fleurs de benjoin ſont en petites aiguilles, c'eſt le ſel eſſentiel du benjoin volatiliſé ; elles ſont de la nature du ſel eſſentiel du vin, c'eſt-à-dire du tartre, parce qu'il eſt acide & huileux, & qu'il ne ſe fond point dans l'eau : mais au reſte ils different beaucoup entr'eux : le ſel de benjoin eſt volatil & aromatique, ce que n'eſt point le tartre.

Le ſel de benjoin fait par la méthode de M. le Comte de la Garaye, eſt diſſoluble dans l'eau, & il eſt ſéparé de ſa partie réſineuſe.

Il ne faut pas croire que les fleurs de benjoin ſoient de la même nature que le benjoin même : l'on décompoſe le

benjoin par cette opération. Si on met dans une cornue ce qui reſte dans le pot, après la ſublimation des fleurs, on en tirera une huile, & il reſtera dans la cornue une terre très-légere. CHAP. LX.

Si on veut avoir l'huile diſtillée de benjoin, il faut verſer de l'eſprit ardent de roſes, ou de l'eau-roſe ſur du benjoin choiſi & pulvériſé, & en faire la diſtillation à un feu doux, & enfin ſéparer l'huile de l'eſprit qui en diſtillera.

On peut tirer une teinture rouge du benjoin par le moyen de l'eſprit de vin; & ſi on verſe de l'eau-roſe dans cette teinture de benjoin, il ſe fait un *magiſtere* ou un *precipité*, d'une odeur fort agréable, & qui ſeroit fort utile dans pluſieurs maladies de poitrine.

Les fleurs, ou le ſel volatil de benjoin; ſe conſervent difficilement blanches, & ce qu'on n'imagineroit pas, ſi l'expérience ne l'apprenoit, elles conſervent d'autant plus difficilement leur blancheur, qu'on les tient dans un vaiſſeau plus exactement bouché: elles ſe conſervent plus long-temps blanches, lorſque le flacon où on les garde eſt bouché ſimplement d'un papier, ce papier devient huileux par la ſuite: il y

CHAP. LX.

a apparence que c'eſt l'huile qui ſe jaunit dans ce ſel ; cette huile eſt plus volatile, que ne l'eſt le ſel. Lorſque le vaiſſeau eſt bien bouché, cette huile y circule, & elle y jaunit le ſel ; ſi au contraire il n'eſt bouché que d'un papier, elle ſe diſſipe en partie, & le reſte s'attache au papier.

Vertus.

Les fleurs de benjoin ſont un remede cordial, qui fortifie la poitrine en la ranimant ; mais il faut le donner prudemment, pour qu'il n'y porte pas d'irritation : c'eſt pourquoi l'uſage en eſt ſuſpect pour les malades qui ont la poitrine ſéche, ſenſible & échauffée. Les fleurs de benjoin ſont bonnes au contraire, lorſque les poumons manquent de reſſort, & qu'ils ſont abreuvés & offuſqués par des humeurs glaireuſes ; comme dans le cas d'un aſthme humoral. Les fleurs de benjoin conviennent auſſi, lorſqu'il s'agit de fondre des humeurs gluantes qui pourroient former des tubercules dans les poumons, c'eſt pour cet uſage qu'elles entrent dans la compoſition des pilules de Morton.

Doſe.

La doſe des fleurs de benjoin eſt depuis un grain juſqu'à huit.

CHAPITRE LXI.

De l'Elixir de Garrus.

POUR faire l'élixir de Garrus, prenez une demi-once de myrrhe en poudre ; verſez deſſus une pinte d'eſprit de vin rectifié, & laiſſez deux jours en digeſtion.

Mettez dans un autre vaiſſeau deux gros de ſafran oriental ; verſez deſſus deux onces d'eau de pluie filtrée, laiſſez tremper pendant un jour, enſuite ajoûtez-y de la canelle fine, de la muſcade, & des cloux de girofle en poudre fine, de chaque un ſcrupule ; laiſſez tremper pendant encore un jour.

Enſuite mettez dans le vaiſſeau, où eſt la myrrhe en digeſtion avec l'eſprit de vin, une once & demie de bon aloës tranſparent, & y verſez tout ce qui eſt dans l'autre vaiſſeau ; remuez le tout enſemble, & laiſſez infuſer pendant douze heures.

Enfin verſez le tout dans une cucurbite, à laquelle vous ajuſterez le chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient ; le lut des jointures étant ſec, diſtillez toute la liqueur au bain-marie.

CHAP. LXI. Prenez la liqueur qui a distillé, & la mêlez avec autant de syrop de capillaire. Ajoûtez-y de l'eau de fleurs d'orange, plus ou moins, selon la force de l'eau de fleurs d'orange, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'on trouve que l'élixir en ait suffisamment le goût.

Cet élixir dépose, c'est pourquoi il faut le laisser reposer, & ensuite le verser à clair. Si on veut lui donner une couleur plus brune, il faut y ajoûter un peu de sucre brûlé, ou y mêler un peu de la teinture, qu'on aura séparée de celle qu'on aura fait distiller.

La myrrhe se dissout très-difficilement, c'est pourquoi il est bon de verser l'esprit de vin dessus, en deux temps, pour en mieux tirer la teinture. L'aloës se dissout totalement dans l'esprit de vin, & le safran donne fort aisément de sa teinture; desorte que si on mêloit toutes les drogues ensemble, avant que d'y verser l'esprit de vin, ce dissolvant dissoudroit d'abord l'aloës, le safran, & les autres drogues, & lorsqu'il en seroit chargé, il agiroit peu sur la myrrhe, qui est fort difficile à dissoudre. De grands Médecins persuadés que la myrrhe est un souverain remede dans bien des occasions, ont cherché dif-

férens moyens pour la dissoudre. CHAP. LXI.

Lorsqu'on mêle l'élixir de Garrus avec un peu d'eau, on le rend & plus fort, & plus agréable au goût. Cette observation me donne lieu de penser qu'on le feroit plus fort & plus agréable, si on employoit un syrop de capillaire, plus cuit qu'à l'ordinaire, & qu'ensuite on y mêlât de l'eau de fleurs d'orange foible, ou de l'eau pure, aromatisée avec de bonne eau de fleurs d'orange, & à laquelle on auroit donné une couleur rousse avec du sucre brûlé.

Pour faire l'extrait d'élixir de Garrus, on peut dissoudre dans de l'eau bouillante le marc restant, & passer par le papier gris la dissolution, & ensuite faire évaporer jusqu'en consistance d'extrait.

Mais je trouve un inconvénient dans cette façon de faire l'extrait d'élixir; c'est que la myrrhe reste presque toute sur le filtre, n'ayant pû être dissoute par l'eau; c'est pourquoi il est plus à propos, lorsqu'on distille l'élixir de Garrus, de ne pas distiller jusqu'à siccité, il faut distiller la liqueur, à quatre onces près, qui restant dans la cucurbite avec les drogues, leur donnent une consistance d'extrait; il est vrai que dans

CHAP. LXI.

ce marc non filtré, on a en grumeaux la myrrhe, la muſcade, & le girofle, ſi avant que d'employer ces drogues on ne les a pas miſes en poudre fine ; c'eſt ce qu'il faut avoir ſoin de faire, lorſqu'on veut en préparer l'extrait : on l'aura par ce moyen plus fin & égal.

Cet extrait eſt l'élixir de Garrus ſec, qui par conſéquent a ſes vertus ; tout le monde ſçait qu'elles ſont ſtomachales ; on les employe dans les vomiſſemens & à la ſuite des indigeſtions, & pour fortifier l'eſtomac, & les inteſtins, qui ſont les organes de la premiere digeſtion ; on fait prendre une cuillerée d'élixir de Garrus dans trois cuillerées d'eau commune, pour aider à la digeſtion ; dans de l'eau de menthe pour fortifier l'eſtomac ; dans celle de méliſſe, lorſqu'on veut rendre le remede plus cordial, & ami des nerfs.

On fait prendre l'extrait, depuis deux grains, juſqu'à huit. Le temps le plus convenable pour le prendre, eſt immédiatement avant ſoupé.

L'élixir de Garrus, & ſon extrait, ne conviennent point à ceux qui crachent du ſang, ou qui ſont ſujets à quelque hémorragie, que ce ſoit ; ces remedes excitent les hémorrhoïdes & les régles.

CHAPITRE LXII.

Elixir de propriété de Paracelſe.

PARACELSE a mis en vogue les élixirs; il en avoit de ſix ſortes : il appelloit l'un l'*élixir du baume*, l'autre, l'*élixir du ſel*; il nommoit le troiſiéme l'*élixir de douceur*; le quatriéme, l'*élixir de quinteſcence*; le cinquiéme, l'*élixir de ſubtilité*; & le ſixiéme, l'*élixir de propriété*.

L'élixir de propriété eſt le ſeul de ces élixirs qui ſoit en uſage, & même qui ſoit connu. Paracelſe faiſoit ſon élixir de propriété avec de la myrrhe, de l'aloës hépatique, & du ſafran, en parties égales, qu'il faiſoit digérer pendant deux mois au feu de ſable, enſuite il en faiſoit diſtiller l'huile, qu'il mêloit avec autant de circulé, & il faiſoit digérer enſemble pendant un mois.

L'élixir de propriété ordinaire, qu'on trouve dans les boutiques, ſe fait avec de la myrrhe en poudre & de l'aloës, de chaque une once, & une demi-once de ſafran, qu'on met dans un matras; enſuite on y verſe de bon eſprit de vin juſqu'à la hauteur de quatre

CHAP. LXII. doigts. On bouche bien le matras, & on laisse en digestion pendant quinze jours ou trois semaines à une chaleur douce, comme est celle du fumier.

Enfin on retire le matras, on le débouche, on verse la liqueur à clair, on la coule, & on la garde pour le besoin dans une bouteille qu'on bouche bien.

On peut reverser de nouvel esprit de vin sur ce qui reste, pour en tirer la teinture qu'on mêle avec les premieres.

On fait en Allemagne usage de cet élixir de propriété extérieurement, pour panser certains ulceres; cet élixir nettoye les ulceres & les ranime, & il y facilite la formation de la cicatrice, lorsque les chairs sont revenues; on peut l'employer utilement dans ces cas pour les ulceres vénériens.

Si on fait distiller cet élixir de propriété, on a ce qu'on appelle communément, *élixir blanc*.

Si à l'élixir de propriété ordinaire, on ajoûte de l'esprit de soufre, on fait ce qu'on appelle communément, *élixir de proprieté avec acide*.

Pour faire l'elixir avec acide, on fait une pâte de l'aloës, de la myrrhe & du safran, avec de l'esprit de soufre; on laisse cette pâte dans un matras pendant

deux jours, enſuite on y verſe de l'eſ- CHAP. LXII.
prit de vin, & on met en digeſtion, comme on fait pour l'élixir ordinaire.

Pour faire l'élixir avec alkali, il faut employer la liqueur alkaline de tartre, au lieu de l'eſprit de ſoufre, pour faire une eſpece de pâte de la myrrhe de l'aloës & du ſafran, & après l'avoir laiſſée un jour, on y verſe de l'eſprit, & on met en digeſtion. Si à cette teinture on ajoûte un ſel volatil aromatique, ou un eſprit volatil, on a un élixir plus pénétrant.

On peut faire un nombre infini d'élixirs, en y employant différentes drogues, comme le camphre. On peut auſſi employer d'autres diſſolvans que l'eſprit de vin, comme l'eau-de-vie, ou les vins. Je conſeille d'aromatiſer l'eſprit de vin avec un peu d'huile aromatique, avant que de s'en ſervir pour faire l'élixir de propriété.

Paracelſe dit que les élixirs ſont des préſervatifs internes contre la corruption, pendant pluſieurs âges de plus, comme les baumes ſont des préſervatifs externes, qui conſervent les corps pendant pluſieurs ſiécles. Les elixirs, dit-il, conſervent les corps vivans, comme les baumes conſervent les corps morts; & il

CHAP. LXII. ajoûte, que si il est possible de conserver des corps morts, il l'est encore plus de conserver des corps vivans. Ce fameux Chimiste pensoit que, comme l'arsenic surpasse en mal la nature, en détruisant les corps, l'élixir au contraire, la surpasse en bien, en conservant les corps. Une des qualités que Paracelse exige du préservatif interne, c'est-à-dire de l'élixir, c'est de faire ressentir ses effets salutaires à toutes les parties du corps ; il ajoûte que l'action des élixirs est comme celle d'un levain, qui agit sur le corps, le conservant dans l'état où il le trouve, parce que l'effet des élixirs n'est pas de purifier, mais de préserver, ou d'entretenir.

J'ai cru devoir faire ici un précis de la Doctrine de Paracelse sur les élixirs, parce qu'elle est peu connue, quoiqu'on en parle beaucoup ; ç'a été le sort de ce Chimiste, qu'on a beaucoup parlé, & même médit de lui, sans le connoître. Je ne prétends point en prendre ici la défense, je recommande seulement la lecture de ses Ecrits. Il n'y a point de Médecin-Chimiste, & même il y a peu d'autres Auteurs, qui ayent aussi bien écrit de la Chirurgie, que l'a fait Paracelse.

Fin du Tome premier.

TABLE
DES MATIERES
Contenues dans ce Tome.

A.

ABSORBANT, *Page* 127, 138, 173
Accouchement, 181
Acide, 70, 71
Acide animal, 71, 81
Acide minéral, 71
Acide végétal, *ibid.*
Acres, 63
Acre acide, 68
Acre salé, *ibid.*
Acre urineux, 71
Adoucissant, 138
Aimant blanc, 197
Air, ses propriétés, 52
Alambic, 32
Alkalis, 72. Leurs différences, 185, 337, 518
Alkalis dulcifiés, 457, 458
Alkali du tartre, 491
Alkali fixe, 72
Alkali volatil, *ibid.*
Alimens, les meilleurs, 234
Anodin, 123
Apéritifs, 69, 72, 73, 121, 175, 206, 339
Apoplexie, *Pag.* 149, 185, 201, 210, 212, 434 483
Apothicaires, 16, 228
Assoupissement, 171
Asthme, 485, 580
Asthmatiques, 120
Astringent, 127, 138
Apozéme, 251, 252

B.

BAINS, 339, 583
Balsamum Samech, 524
Baume, ce que c'est, 572
Baume blanc de Canada, 571
Baume de vie, 432
Baume Samaritain, 402
Benjoin, 609
Berberis, 135
Bismuth, son précipité, 49
Bouffissure, 133
Bougies médicinales, 584
Bougies desficatives, 587
Bougies déterfives, 586
Bougies suppuratives, 585
Bouillons d'écrevisses, 253

Bouillons de viperes, Pag. 145, 254
Bouillons médicinaux, 252
Bouillons rafraîchiſſans, 252

C.

CALMANT, 127, 173, 190, 569
Carnoſités, 588
Cataplaſme, 295, 403
Cataplaſme réſolutif, 115
Cendres gravelées, 529
Céphalique, 277
Chaude-piſſe, 573, 509, 566
Chirurgie, 19, 447
Chirurgiens, 16, 228
Circulation, 41
Cloportes, 120
Cloux, froncles, 148
Cohobation, 41
Colique, 296, 302, 400, 580
Colique de Peintre, 68, 400
Colique de Plombier, 401
Collyre de Lanfranc, 439
Concentration, 38
Conſerve d'enula-campana, 323
Conſomption, 93, 235
Contrepoiſon, 497
Convulſion, 171, 208, 212
Convulſion des enfans, 185
Corail préparé, 124
Cordial, 137, 171, 213, 302
Corne de cerf, Page 173
Corne de cerf préparée, 174
Correctif univerſel, 564
Crachement de ſang, 193
Crême de tartre, 466
Crême de tartre purifiée, 471
Cryſtal detartre, 467
Cryſtalliſation, 45

D.

DARTRES, 148, 423, 501
Décoction pour le devoyement, 176
Déphlegmation, 41
Deſcentes, ou Hernies, 403
Détonation, 28
Détonner, ibid.
Dévoyement, 176, 302
Diſſolvans, 339
Diſſolution, 42
Diſſolution de corail, 128
Diſtillation, 32
Diurétiques, 301, 339, 471
Douches, 339, 583
Douleurs de dents, 123, 202
Douleurs d'hémorrhoïdes, 123
Douleurs d'oreille, 123
Douleurs de tête, ibid.
Dulcification, 28
Dulcifier, 28

Durillons des pieds, 204
Dyſſenteries, 131, 135, 140, 482

E.

EAU, 56
Eau chaude, bouillante, 62
Eau de Bourbonne, 576
Eau de corne de cerf, 179
Eau de fleurs d'orange double, 280
Eau de fleurs d'orange ſimple, *ibid.*
Eau de geniévre, 300
Eau de Goudron, 574
Eau de lavande, 273
Eau de Luce, 262
Eau de méliſſe compoſée, 283
Eau de méliſſe magiſtrale, *ibid.*
Eau de méliſſe ſimple, 262
Eau de méliſſe ſpiritueuſe, 283
Eau de mille-fleurs, 112
Eau de pluie, 61
Eau des Carmes, 283
Eau de tête de cerf, 182
Eau-de-vie, 442, 459
Eau-de-vie camphrée, 450
Eau-de-vie de lavande, 273
Eau-de-vie de méliſſe, 248
Eau diſtillée, 62
Eau diſtillée de vipere, 161
Eau froide, 64
Eau pour ſe laver la bouche, 466
Eau tiéde, *Page* 64
Eaux aromatiques, 262
Eaux compoſées, *ibid.*
Eaux diſtillées des plantes, *ibid.*
Eaux minérales, 352, 579
Eaux phlegmatiques, 262
Eaux ſimples, *ibid.*
Ecorchure du croupion, 573
Ecrouelles, 155, 583. *Voyez* Humeurs froides.
Efferveſcence, 28
Electuaire anti-ſcorbutique, 319
Emplâtre ſparadrap, 585
Empyreume, 28, 290
Empyreumatique, 28
Emulſion, 271
Enflures, 451
Enflure des jointures, 566
Entorſe, 424
Epilepſie, mal caduc, haut-mal, 172, 185, 190, 450
Epreuve de l'eſprit de vin, 454
Epreuve des huiles, 292
Epreuve du tartre feuilleté, 494
Epuiſement, 148
Ereſipéles, 148, 465
Eſcarre, 533
Eſprit ardent, 298
Eſprit ardent de cochlearia, 299
Eſprit ardent de geniévre, 300

Eſprit de corne de cerf, *Page* 179
Eſprit de corne de cerf ſuccíné, 185
Eſprit d'hématite, 197
Eſprit de ſel ammoniac dulcifié, 206
Eſprit de ſel ammoniac ſuccíné, 203
Eſprit de térébenthine, 570
Eſprit de vin, 451
Eſprit de vin camphré, 465
Eſprit de vin tartariſé. 455
Eſprit volatil de cloporte, 121
Eſprit volatil de vipere, 155
Eſprit volatil huileux aromatique, 208
Eſprit volatil urineux de ſel ammoniac, 200
Eſſence de genièvre, 301
Eſſence de vin de Guidon, 447
Eteindre le mercure, 29
Ethiops antimonial, 319, 588
Exploſion, 29
Extinction, *ibid.*
Extraits, 303
Extrait d'abſynthe, 323
Extrait de coclearia, 317
Extrait d'enula-campana, 321

F.

Farineux, 238
Fauſſes-couches, *Page* 137, 169
Fébrifuge, 116, 195, 343
Fébrifuge de Sylvius, 207
Ferment, 30
Fermentation, *ibid.*
Feu, 49
Fiévres intermittentes, 206, 490
Fiévre lente, 93
Fiévres malignes, 157, 171, 176, 184, 185, 482, 521
Fiévres putrides, 212, 257, 261
Filtre, 131
Filtrer, 31
Fleurs blanches, 141, 403, 595
Flux de ſang, *Voyez* Diſſenterie.
Flux invétérés, 138
Fleur, 31
Fleurs de ſel ammoniac avec hématite, 196
Fleurs martiales, 199
Flux hépatique, 135, 140
Flux lientérique, 135
Fondant, 73
Fortifiant, 127

G.

Galle, 148, 501, 583
Gangrene, 465, 579
Gelée de corne de cerf, 178
Goudron, 576
Goutte, 570, 580

Gouttes

Gouttes d'Angleterre, *Page* 164
Gratelle, 583
Gravelée, 529
Gravelle, 558

H.

Haleine mauvaise, 330
Hématite, 197
Hémorragie, 142, 187, 420, 465, 521
Hernies, 403
Huile, 67
Huile d'absynthe, 287
Huile d'antimoine de Basile Valentin, 431, 432
Huile d'aspic, 279
Huile de camomille, 297
Huile de chaux, 202
Huile de Dippel, 188
Huile des plantes, 286
Huile de Sennert, 522
Huile de Séſame, 491
Huile de tartre par défaillance, 498
Huile de térébenthine, 570
Huile de vin, 444
Huiles eſſentielles, 67, 290
Huile eſſentielle de fleurs d'orange, 281
Huile éthérée, 67, 298
Huiles fixes, 67
Huiles graſſes, *ibid.*
Huile roſat, 297
Huiles par décoction ou par infuſion, 296
Huiles par expreſſion, *Page* 294
Humeurs froides, 149. *V.* Ecrouelles.
Hydropiſie, 121, 257, 261, 302, 339, 449, 490
Hypocras, 408

J.

Jaunisse, 121, 278
Inciſif, 173
Inflammation des yeux, 403
Infuſions dans le vin, 247
Injections anatomiques, 216
Injection commune, 217
Injection fine, 218
Interméde, 31
Jus d'herbes, 257
Jus d'herbes épurés, 259
Julep, 271
Julep cordial, *ibid.*
Julep hyſtérique, 272

L.

Lait, 83
Lait coupé, 94, 101
Lait d'âneſſe, 90, 100
Lait de brebis, *ibid.*
Lait de chêvre, 90, 99
Lait de femme, 97, 99
Lait de limaçons, 96
Lait de vache, 99
Lait pris, 101
Langueurs, 141

Laudanum, *Page* 307, 308
Laudanum liquide de Sydenham, 317
Lavemens, 2545, 425, 574
Lepre, 583
Léthargie, 201, 210, 212, 434
Lie de vin, 530
Liqueur de tartre alkali, 498
Liqueur néphrétique, 547
Lut, 31
Luter, *ibid.*

M.

MAGISTERE, 32
Magistere, de corail, 128
Magistere vitriolé, 511
Maladies de la peau, 122, 149, 154, 501
Maladies de la rate, 93, 485
Maladies de la tête, 93 123, 485
Maladies de l'uretre, 584
Maladies de nerfs, 490
Maladies de poitrine, 256, 485, 580
Maladies des enfans, 529
Maladies d'estomac, 114
Maladies du foie, 93, 485
Maladies des yeux, 121, 438
Mastic, 425
Médecine certaine, 6
Médecine conservatrice, 66 561
Médecine curative, 66, 561
Médecine non conjecturale; *Page* 4
Médecine préservative, 66, 561
Médecines, 510, 526
Médecins, 16, 228
Médecins à plaindre, 242
Médecins dangereux, 233
Médecins habiles, 211
Médecins, leurs devoirs, 232, 538
Médicamens, 231
Mélancolie, 93, 133, 248 490
Migraine, 114

N.

NEROLI, 281
Nerval, 277
Nitre fixé, 494
Nodosités des gouteux, 204

O.

OBSTRUCTIONS, 528, 561
Obstructions de la matrice, 528
Obstructions de la rate, 278
Obstructions du foie, 278
Obstructions du mesentere, 529
Oleum Democriti, 190
Onguent, 574
Ophtalmie, 403
Opiat, 307

Opion, *page* 308
Or potable de Dippel, 189
Oxicrat, 419
Oxymel scyllitique, 416
Oxymel simple, 417

P.

PANARIS, 277
Paralysie, 149, 202
Pertes, 141, 198, 421
Pertes blanches des femmes, 403
Perte de parole, 275, 276, 278
Petite vérole, 159, 176, 577
Petit-lait, 101
Petit-lait clarifié, 104
Pharmacie, ce que c'est, 15
Pharmacie galénique, 15
Pharmacopée-Chimique, 4, 15, 17
Pierre à cautere, 531
Pilules cachectiques, 325
Pilules de Matthæus, 468
Pilules de Starkey, 567
Pilules fébrifuges, 326
Pilules hypochondriaques, 326
Pilules hystériques, *ibid.*
Pilules pour la colique, 325
Pilules pour l'estomac, *ibid.*
Plaies, 572, 592
Pleurésie, 195, 251, 257, 261
Potion cordiale, *page* 272
Potion hystérique, *ibid.*
Poudre de corne de cerf calcinée, 188
Précipitant, 48
Précipitation, *ibid.*
Précipité, *ibid.*
Précipité de bismuth, 49
précipité *per se*, *ibid.*
Pulmonie, 93, 96, 485
Purgatif rafraîchissant, 471
Purgation, 471, 472
Pustules, 501

Q.

QUINTESCENCE d'absynthe, 327, 329
Quintessence de Basile Valentin, 458
Quintessence de geniévre, 301

R.

RAJEUNIR, 143
Rectification, 40
Rectification des huiles, 291
Rectification des sels volatils, 466
Regles des femmes, 199
Régule, 32
Remedes contre la pierre, 534
Remedes de Mlle. Stephens, 551
Résolutif des tumeurs froides & de la teigne, 302

Rétentions d'urine, *page* 121, 198, 339, 558
Rhubarbe, 338
Rhumatiſmes, 566, 580
Roſe philoſophique, 499
Roſée de Mai, 62
Rôtie au vin, 393
Rougeole, 176

S.

SAL tartari extemporaneum, Sel de tartre fait ſur le champ, 508, 494
Sanguine, 197
Savons, 562
Savon acide, 525
Savon alkali, *ibid.*
Savon de Starkey, 562
Savon de tartre, 564
Savon moyen, 525
Scorbut, 195, 256, 257, 261, 299, 318, 465, 579
Scorie, 32
Secret des Vinaigriers de Paris, 414
Sel, 69
Sel acide, 69, 71
Sel alkali, *ibid.*
Sel ammoniac, 190
Sel ammoniac purifié, 194
Sel d'abſynthe, 340
Sel d'Angleterre, 164
Sel de corail, 130
Sel de Glauber, 409
Sel d'epſom, 509
Sel *de duobus*, 509, 515, 518
Sel de lait, *page* 109
Sel de la Rochelle, 351
Sels de M. de la Garaye, 332
Sel eſſentiel, 69
Sel fébrifuge de Sylvius, 207
Sel fixe, 69
Sel de Seignette, 346, 351, 503, 509
Sel de tartre, 495
Sel de tartre purgatif, 522
Sel moyen, 69
Sel neutre, 69, 70, 71
Sel polycreſte de Glaſer, 351, 352
Sel ſalé, 69
Sel teignant, 450
Sel thériacal, 164
Sel végétal, 468, 502, 514
Sel volatil, 69
Sel volatil de cloportes, 121
Sel volatil de corne de cerf, 176
Sel volatil de corne de cerf rectifié par l'eſprit de vin, 185
Sel volatil de vipere, 155
Sel volatil de vipere rectifié, 162
Sel volatil huileux aromatique, 207
Sel volatil urineux de ſel ammoniac, 204
Somnifere, 300

Soude, *page* 344
Soude d'Alicante, 345
Soude de Bourde, *ibid.*
Soude de Carthagêne, *ibid.*
Soude de Cherbourg, *ibid.*
Soupe d'Hippocrate, 393
Squinancie, 127
Stomacal, 137, 178, 283, 301, 319, 343
Sublimation, 39
Sucre de lait, 109
Sucs d'herbes, 257
Sucs d'herbes, épurés, 259
Sudorifiques, 206, 210
Suppreſſion d'urine, 198
Voyez rétention d'urine.
Syncopes, 201
Syrop d'alkermes de Montpellier, 135
Syrop de corail de Quercetan, 133
Syrop de corail de l'Auteur, 135

T.

TAches de la peau, 466
Taches de l'écarlate, 472
Tartre, 467
Tartre alkaliſé, 494
Tartre blanc, 466
Tartre émétique, 473
Tartre liquide citré, 507, 508
Tartre folié, *ou* tartre feuilleté, 521
Tartre martial, 528
Tartre purifié, 467
Tartre régénéré, *page* 521
Tartre rouge, 466
Tartre ſoluble, 503
Tartre ſtibié, 473
Tartre tartariſé, 507
Tartre vitriolé, 337, 509, 510
Teigne, 302
Teinture, 32
Teinture d'abſynthe, 327
Teinture d'antimoine de Baſile Valentin, 431, 432
Teinture de corail, 131
Teinture des métaux, 457
Teinture de tartre, 456
Tiſane, 340, 251
Tempérant, 138
Térébenthine, 570
Térébenthine cuite, 575
Térébenthine de Chio, 571
Térébenthine de Straſbourg, 572
Térébenthine de Veniſe,
Térébenthine lavée, 572
Terre foliée de tartre, 494, 521
Toile Gaultier, 485, 587
Toux, 296
Tumeurs, 425
Tumeurs fluxionnaires, 295
Tumeurs froides, 302. *Voyez* Ecrouelles & humeurs froides.
Tumeurs lymphatiques, 122
Tumeurs œdémateuſes, 501
Tumeurs ſquirreuſes, 501

V.

VAPEURS, *pages* 172, 208, 282, 285, 343, 521
Végétaux, 229
Végétaux médicamens, 244
Venin, 150
Verole, 591
Vers, 174, 283, 302
Vertiges, 285
Vin, 354
La façon de l'essayer, 360
Vin aliment, 379
Vin d'absinthe, 327
Vins composés, 407
Vin de Bourgogne, 364
Vin de Champagne, 364
Vin émetique, 433
Vin émetique trouble, *ibid.*
Vin médicament, 387
Vin médicinal, 407
Vin muté, 359
Vins particuliers, 364
Vin soufré, 359
Vinaigre, 412
Vinaigre blanc, 427
Vinaigre concentré, 428
Vinaigre d'ail, 414
Vinaigre d'antimoine de Vinaigre de Basile Valentin, 430
Vinaigre d'estragon, *p.* 414
Vinaigre d'œillet, *ibid.*
Vinaigre d'Orleans, 415
Vinaigre de romarin, 414
Vinaigre de sauge, 414
Vinaigre des quatre Voleurs, 418
Vinaigre distillé, 426
Vinaigre dulcifié, 427
Vinaigre indien, 418
Vinaigre radical, 428
Vinaigre rosat, 413
Vinaigre scyllitique, 415
Vinaigriers de Paris, leur secret, 414
Vipere, 142
Vomissemens à arrêter, 347
Vomitif, 416 & 417
Ulceres, 533 & 582 *565*
Ulceres de la matrice, Ulceres de la vessie, Ulceres des reins, 301, *565*
Ulceres des yeux, 439
Ulceres interieurs, 485, 571
Ulceres puants, 196 422
Ulceres scorbutiques, 440
Urine, ses propriétés, 115
Vulneraires, 402

Fin de la Table des matieres du premier Tome.

ERRATA.

PAGE 3, *aux deux dernieres lignes*, en vingt-cinq Chapitres; *lisez*, en vingt-six Chapitres.

Page 4, *lignes* 3 & 4, contient cinquante Chapitres; *lisez*, contient soixante-deux Chapitres.

Et dans la même page, *ligne* 8, en cent deux Chapitres; *lisez*, en cent sept Chapitres.

Page 162, *à la derniere ligne*, dans de bon esprit de sel volatil de vipere; *lisez*, dans de bon esprit volatil de vipere.

Page 259, *à l'addition*, sucs d'herbes épurées; *lisez*, sucs d'herbes, épurés.

Page 350, *lignes* 18 & 19, on peut employer pour distiller ces terres; *lisez*, on peut employer pour dessaler ces terres.

Page 508, *ligne* 15, l'alkali de tartre, page 491 *lisez*, l'alkali du tartre, page 494.

Page 525, *ligne* 22, en tirant; *lisez*, en traitant.

Page 529, cacochymie vient de, &c. *lisez*, cochymie vient de χυμος, & elle est le plus souvent produite &c.